第五編　水産

(一)　總說

(一)　分布　我が國は四面海を繞らし、其間大小數千の島嶼碁布散在し、沿海線の長きこと實に一萬五千里に亙るを以て、領海の範圍頗る廣漠たり。而して其沿海は西南より黒潮暖流來り琉球諸島を過ぎて二に分れ、一は日本に入り、一は本州の南方を過ぎて遠く東北に赴く。又北方よりは親潮寒流來り、亦分れて二となり、一は日本海に入り、一は北海道の東に沿ひて本州に達す。此の如く互に版圖の周圍を交流するが故に、熱帶寒帶の海に棲息する諸種の鱗族、我が海岸に廻游し來り、大抵產せざるものなし。されば我が國の海產に富めることは、世界中の各洋海に於ても其類稀なる所なり。中にも北海道近海は北大西洋のニユーフアウンドランド及びノルウエーの近海と共に世界の三大豐漁場と稱せらる。又內地は河川湖沼に富めるを以て亦大なる生產を得。

海産は嚴格なる限界を有するものにして、或種の鱗介は溫暖なる潮流を好み此流を逐ひて游泳するものと、一方には寒流を好みて繁殖する水族あること、恰も陸生動物の寒地と暖地とによりて分布に差あるに異ならず。

東山道の東岸及び東海道の沿海より小笠原島に至る間は、海底概ね深く處々に泥沙暗礁相交りて魚介の棲息藻類の繁殖に適し、又暖流通じて水族を誘ひ來るを以て、この邊は別けて海産に富めり。中にも鰹・鮪・鰆・秋刀魚・鯛等は特に多し。また春夏の交に至れば、金華山沖・常陸沖には寒流に乘じて膃肭獸の來游すること多しといふ。上總下總の東方一帶の海は卽ち九十九里にして、八月より十月に亙り鰯漁最も盛なり。其産額夥しく食用の外は皆乾鰯として肥料に供す。東京灣には牡蠣・蛤・海苔等の産多く有名なる淺草海苔はこゝより出づ。此他陸前磐城の沿海にて漁する鮪は體大にして其産亦多く、相模灣に於ずる蝦は鎌倉蝦とて其名高し。又伊豆諸島には鮑・海草等多く、小笠原島には蠑螈・鱶・鯨等多し。

本州の北端より兩端を經て對馬に至る間は、滿洲・朝鮮と相抱きて自然に內海を爲し、外洋との關係薄く隨ひて潮汐の進退も亦少ければ、水族の出入稀にして海底は淺く暗礁少きが故に、漁獵には最も便利なり。佐渡よりは烏賊・鮑を産し、若狹・越前・越後の海よりは鰤・鮭・大蟹・鯖・鯛・海栗等を産し、能登の海は製鹽の業盛なり。石見出雲の海濱より鱶・鰤・鰛を産し、松江の鱶特に著はれ、隱岐よりは烏賊・海參を産す。

瀨戸內海は島嶼甚だ多く、春に至れば鯛・鰆等の魚類群を爲して來游すれども、秋に至れば大洋外海に去る。此海は狹くして多くの漁具を使用するが故に、水族敏捷となり其漁法も亦巧妙を要すといふ。此海は又製鹽に適するが故に、周防・播磨・阿波・讃岐の海濱は盛に鹽田を開きて鹽を製せり。中にも播磨の赤穗、阿波の齋田世に著はる。牡蠣は安藝の近海に牡蠣田を設けて繁殖し、廣島牡蠣の名を以て盛に諸方へ販賣す。

南海は海底頗る深くして魚類の種類多く、紀伊の熊野浦は捕鯨の業盛にして、土佐南岸一帶の海は、珊瑚・鰹・鯨等を出す。

西海にて海産多きは肥前・薩摩等にして、鰤・鯖・鳥賊・鰹の類を主とし海草類も亦多く、五島の鰯・鯨・薩摩の鰹節等特に名あり。

朝鮮は明太魚・鯛・鯨等多く、內地の遠洋漁業者多く出漁す。

臺灣には牡蠣殊に多く海岸所々に牡蠣塘ありて之を養殖す。魚類の最も多きは鰛にして冬期多く之を捕ふ。此地の天日製鹽亦盛なり。

北海道の生産は最も多額にして、鮭・鯡・鱈・鱒の産夥しく、特に石狩・後志・十勝・日高・膽振等最も多量を産し、石狩・十勝・釧路の沿海には昆布其他の海藻類頗る多く千島には海豹・海驢・膃肭獸・臘虎等多く棲息す。

樺太は鯡・鱒・鮭・鱈の漁獵多く、海豹島の膃肭獸、海馬島の海驢は其數多きも禁獵地たり。

要するに我が國は地産物にありては南方の溫暖地に厚くして、北方の寒地に乏しきを常とす。然るに海産物は之に反し北方に豐富にして、南方に至るに隨ひ減少す。是れ潮流水溫の高低によるものなれども、之を以て其平衡を保持す。實に天惠偏せずといふべし。（日本政治地理、地理學小品、日本新地理、實業明治地理、）

（二）發達の由來　我が國は四面環海なるを以て、古代より海に漁し川に捕り廣く國民生業の一たりしてと云ふ迄もなし。特に牧畜業の盛ならざりしため副食物としての肉類は、專ら之を魚介に取り需要非常に多く、自然其嗜好著しく發達し、佳肴珍味は必ず先づ魚類を推さゞるなし。維新以後宗教の制弛廢し一般に肉食者を增加し、又生計程度の上進交通機關の發達は山間僻地にても尙鮮魚を味ひ得るに至り、其需要は更に增加せり。本邦人の始めて水產業に注目し之が振起の必要と利益とを認めたるは、實に明治十一年（二五三八）の交にして、同年松方正義佛國萬國博覽會を見歐米諸國の水產事業の隆盛なるを視察し、海國の日本大に斯業發達の必要ありとなし、之が發達の計をたて鑵詰類の清國輸出を奬勵し、同十六年（二五四三）獨逸國に萬國水產博覽會の開設あるや政府は人を（大學教授ヒルビンドルフ及び松原新之助）派して視察調査する所あらしめ、尋ぎて在米の吉田淸成費府博覽會に於て養魚法の盛なるを見て、之が利益を報告し來る等一條の曙光は先づ我が水產界を照さんとせり。然るに當時我が水產業の狀態不明なりしを以て、其事業の一斑を知ると共に其優劣長短を比較利用するの必要上、同十六年（二五四三）農商務大輔品川彌二郎等率先して始めて水族博覽會を東京上野に開設しけるが、幸にして好結果を得て全國各地の漁業を審にすることを得たり。爾來或は水產品評會を開き、或は政府自ら外國需要地の狀況を調査し、本邦輸出者をして外國の嗜好に應せしめ、

或は歐米日新の漁業を調査し、國人をして改良する所あらしむる等、專ら力を保護奬勵に力めしを以て、斯業漸く發達し、近年に至りては遠洋漁業奬勵法を定めらるる等、益民業を奬勵誘掖し、或は水產傳習所を設けて漁業及び水產採取の法に熟達せる水產家を養成し、或は各地に水產試驗場を起して之が改良發達に力を致す等の美擧ありしを以て、大に進步し產額も亦年々增加するに至れり。（明治產業史、明治五十年史）

(三)水產物貿易の由來　我が國の外國と貿易を開始したるは慶長二年(一二五七)葡萄牙人が肥前國平戶に來れるを始めとし、尋ぎて和蘭人・西班牙人及び淸國人等も亦來りて貿易したりき。當時の貿易地は長崎港に限られ彼の齎らせる貨物は主として白絲(絹絲)なりしが、年々其輸入の額を增加するに至り、金貨濫出物價騰貴を爲すに至れり。故に我が國に於ては此輸入超過を防がんが爲め、貞享五年(一三四八)貨物を制限して歲額蘭船は銀三千貫目、淸船は銀六千貫目とし、元祿元年(一三四八淸船の定數を七十艘に制限せり。然れども元祿八年(一三五五)には淸・蘭の商船各賣殘りの品を生じ、我が國は之を持ち歸らしむるも拔賣を爲すもの多く、茲に一大輸入の超過を見るに至り大に困難を極めたり。時に江戶の商人伏見屋四郎兵衞といふ

もの銀貨一千貫目分の價額に相當する殘品を銅と交換し、其利益を長崎市中へも配當せんことを請ひ其許を得たり。之を代物替といへり。其結果甚だ良好なりしかば、其翌年更に銀五千貫目の代物替の許可を得て一萬兩の運上金を納むるに至れり。元祿十年(一三五七)には長崎の人町年寄高木彥右衞門といふもの從來銅と交換せる銀六千貫目の外尙銀二千貫目に相當せるものゝ代物替を俵物諸色にてなさんことを請ひ其許を得たり。是れ水產物を以て外國貿易に供したるの始めなり。

俵物諸色とは海參乾鮑の稱なりしが明和年中(一二四二四―一二四三一)鱶鰭を加へて三品とせり。諸色とは昆布・鰾・鷄冠菜・石花菜・寒天・チギレ煎海鼠・チギレ蟲入乾鮑・藤海參・鰹節・乾鱶・乾貝・刻昆布・乾海老・イタラ貝・乾瀨貝等の稱なり。

其後幕府は俵物諸色買入の爲め各地に請負人を定め、又長崎には俵物會所を建て之を長崎會所に屬せしめ、其取扱に關しては從來の慣行によりて長崎町人十一名に俵物の一手請方を命じて、其買入方等萬般の事を取扱はしめたり。如斯俵物諸色は當時貿易の要品にして、採銅の缺損を補ひ輸出入の平衡を保たしむる重大の關係あれば、幕府は勉めて其製產を奬勵し、俵物會所には屢買入の資金を貸渡して、

專ら其蒐集に盡力せしめられしが、仕入方等の方法宜しきを得ずして各產地より回漕を怠るもの多く、漸次負債を生じ甚だ不整理に陷れり。玆に於て天明五年(二四四五)幕府は長崎町人の俵物請方を廢し、俵物方役所を西濱町に建てゝ幕府自ら其經營を爲すに至り、吏員を各地に派遣して直仕入を爲し、又大阪及び函館に俵物役所を置きて其附近の俵物を蒐集せしめ、又藩主に命じ豫め其引受額を定めて之を出さしめ、又商人にて引受を爲すものあり、甲を役場引受といひ、乙を請負引受といふが如く、種々の手段を以て增收を圖りしが、寬政十二年(二四一九)には長崎俵物役所を築地籾藏の跡に移し、十二の倉庫を建てゝ俵物諸色の貯藏に供し、且つ中央には二百八十六坪餘の干場を設けて乾燥手入の用に供したり。以て當時水產物の輸出に關して幕府の如何に勉めたるかを推知するに足るべし。

然るに安政六年(二五一九)長崎の外橫濱・函館の二港を開きて貿易場となしたれば、貿易の方法も一變し、長崎俵物方役所も亦閉止するの止を得ざるに至れり。玆に至りて清商は自ら各地に於て直買を始め、其蒐集せるものを自ら類別して之を自國に輸送するに至り、商權全く清商の手に歸したり。降りて明治維新となり諸般の制度刷新せらるゝや五港を開きて盛に外國貿易を奬勵せらるゝに及び、其結果として清國以外歐米其他の諸國にまで我が水產物を輸出し、數量の增加せるは勿論品種も從來三四に止まりしもの、今や十數種の、多きを見るに至れり。(日本商業史、日本物產年表、學海指針、太陽、)

(二) 臘虎　らつこ　海獺

(一) **性狀**　臘虎は海中に住むイタチ類の動物なれども、水中に棲息するがため、四肢特に後肢は鰭狀をなせり。これイタチ類と異なるところなり。體長殆ど四尺に達し中一尺位は尾なり。體形圓筒の膨脹したる如く、後端に於て急に下折し、前方に至るに隨ひ漸々小く、先端小頭を以て了る。故に別に頸部の區別すべき所なし。後肢と前肢とは其形狀及び大さに於て差異あり。皮膚は活ける時は甚だ緩かにして體長四尺のものは容易に六尺に展張することを得べく、且つ其皮膚を攫む時は一尺許り攫み上ぐることを得べし。其毛皮は長き强硬の毛少く、柔軟なる毬毛の密生するを以て頗る貴重せらる。特に頭部・四肢及び尾の部分は重に軟毛より成り、體中・毛を

生せざる部分は但だ鼻端と掌とのみなり。口邊には疎硬なる鬚あり、眼は大さ通常にして頭部高き所にあり。耳は甚だ小にして平に其尖端鈍角にて了る。齒は鈍圓形にして上下の兩顎に各三十二枚あり。其齒列は切齒$\frac{6}{4}$、犬齒$\frac{2}{2}$、前臼齒$\frac{6}{6}$、臼齒$\frac{2}{4}$なり。前後兩肢は其指太く短く爪は短小にして曲り毛中に隱れ、前肢は特に小にして其先端切り去られたるが如く、之に反して後肢は有力なる櫂に變化して扁平なり。其指間には指頭まで膜ありて蹼を作る。尾は短くして強く後端に至るに隨ひ細くして急に鈍角なる先端にて終る。體色は年齡により異なり五六歳以上にして十分生長せるものにありては、濃褐色を呈し處々に白色の疎毛を生せり。故に體色に濃淡の差あるが如し。更に老ゆれば從ひて愈々光澤を增す。

游泳頗る敏捷にして、風波靜穩なる時には遠く去り潮流の衝激する處に群集嬉戯し、或は斜に水面に臥して眠る。然れども性怯懦なるを以て時々其半身を水面に挺出し周邊を展望して異狀を認め、或は異響を聽けば直に遁逃し、或は海中に潜みて二三十分間を經ざれば再び浮上することなし。而して唯時々動植物の多く生存する島に上陸す。聽覺及び嗅覺非常に鋭敏にして四五哩の處にて些少の火を起すも尙驚きて忽ち逃走す。又海岸に人の足跡あるときは波浪の爲め悉く洗ひ去られ數日を經たる後にあらざれば決して上陸することなし。

生後五歳に至れば成熟して交接す。一夫一妻にして年一回一兒を岩礁の海藻上に分娩す。兒は產れて長さ一尺五寸初めは全體灰褐色の毛を以て蔽はれ、母獸は產後一年間は之を哺育し、其後も尙愛撫し常に海中に誘導し之に游泳を敎ふ。二年に至れば兒は毬毛を密生して體色濃厚美麗となり、三年に至れば獨立して生活す。

日本水產動物學、臘虎腦肭獸調査報告、國士、

(二) **捕漁**　獵虎を捕ふるには專ら銃器を用ふるものにして、其法獵夫水夫共に一艘の小船に乘じ數里の海上に出でラッコを認むれば船を進めて發射し、水中に潜れるときは其方向を察して進擊し、水面に浮べるときは直に空砲を發し斯くすること屢々なれば、性永く水中に止るを得ざるが故、遂に氣絕せんとして其頭首を水面に出すを俟ち、之を狙擊するなり。又冬春の際波荒き時は岩上に眠ること多きにより之を撲殺し、或は銃殺することあり。水產學、日本重要水產解說、

(三) **產地**　北太平洋に產し、我邦にては北海道千島群島特にウルップ・ウシリ・スレ

ート・ライコケ島等の附近に產す。日本水產動物學、

(四) 用途　獵虎は其毛皮に柔軟なる毬毛を生ずるを以て貴重せられ、五六歲以上のものは一毛皮價凡そ一千圓以上に及ぶ。肉は臭氣あるに由り食しがたし。日本水產動物學、日本重要水產解說、獵虎胭肭獸調查報告、

(三) 胭肭獸　おつとせい　方言 ねつぶ おほねつぶ

(一) 性狀　胭肭獸は獵虎と同じく海中に棲息する動物にしてアザラシ科に屬す。體は長く尾は甚だ短し。四肢は共に短小にして鰭狀をなし、指骨は各爪を有し指間には膜ありて蹼を作る。前肢は游泳歩行共に之を用ひ、後肢は游泳する際後方へ出でゝ楫の用をなすに過ぎず。頭は圓くして顏は短く眼は大にして烱々として光り其色稍青し。脣は薄く上脣には黃色を帶びたる灰色なる剛き疎鬚あり。牡にては肩の邊まで垂る。齒は上下兩顎に各十八箇あり。其齒列は切齒 5/6、犬齒 1/1、臼齒 3/2 なり。視覺銳敏ならず、されども臭覺頗る銳敏にして胭肭獸の機敏なる擧動は全く此器官に因るなり。若し風上より近づく時は如何に靜かに步むも一哩乃至半哩の

距離に到れば熟睡せる者も醒覺して直に起立す。耳は卷縮して形狀大さ恰も人の指頭の如し。聽覺は銳敏にして微少の音響を聞くも直に起き上りて四方を窺ひ以て吠ゆ。體色は年齡により異なるも十分生長したるものにては紫褐色を帶び、時々濃灰色の上毛ありて腹部に至り淡し。體長は最も老成したるものにて牡は七尺乃至八尺、牝は四尺位あり。殆と牡の二分一なり。

此動物は生殖期の外は殆と一定の棲處なく、唯自己に適する海水卽ち其溫度七度前後にして濁色を帶び生物に富み潮流緩なる處を追ひて迴游し、通常北緯三十五度位迄南下す。游泳は極めて迅速にして且つ活潑なり。海面を飛揚し又は遊戲をなし、天氣淸朗なれば晝間は水面に斜臥して惰眠を貪り又は天を仰ぎて熟眠す。然れども頭は必ず風下に置き若し異響を聽き異臭を嗅ぐ時は忽ちに遁る。食物は魚類及び烏賊類にして夜間多く之を索む。此動物の北上するや其始めは徐々なるも四五月頃生殖期に近づけば急行して牡は先づ適當なる島嶼に上陸す。而して其軀幹は頗る肥滿するより陸上に於ける働作は獵虎よりも鈍く、地上を匐行し唯危機に際すれば疾走するも僅に二十間餘にして疲勞す。猶ほ天氣溫暖なれば暑氣に堪

へずして呼吸逼迫となり後肢を以て體を扇ぐことあり。

既に上陸すれば壯年の牡は互に生殖に最も良好なる位置を占めんとし其同胞と烈しく爭鬪し、遂に相驅逐する故各自の生殖する場所は年々確定することなし。而して此く一度其位置を占むるや通常各一坪許の面積を以て己の占領地となし他の侵入を許さず。而して牝の到着する期に近づくこと二週間許以前に至れば人の近づくも臭氣あるも少しも感ぜざるが如く固く己の位置を守護すといふ。青年のものは其後島に到着して生殖場に適せずとせる處若くは全く他の島嶼に起居して自由に行動す。

牝は牡の大群の上陸し終りたるより三週間乃至一箇月を經たる後乃ち六月下旬乃至七月上旬に始めて生殖場に到着す。牡は之を歡迎し爭ひて自己の區域內に誘導し一部落をつくる。之を俗に牧といふ。牡は牧親となり無上の特權を備へ又其部落を保護す。一牧中には牧親の外通常十五頭乃至二十頭の牝あり。牝は相爭ふことなく極めて柔順なり。牡は往々牝を咬へて互に爭鬪するが故に其皮膚を引き裂くことありといふ。

牝の上陸するは專ら分娩交接の爲にして通常上陸後一日を隔てゝ直に一兒を分娩す。妊期一ヶ年なり。分娩には甚だしき苦痛なく、十五分乃至二十分間にて終る。母は產後暫時兒に注意せず只兒の時々眠り又覺めて其邊を匍匐する後に漸く之に注意して乳を與ふ。兒は生後三ヶ月間許は其色眞黑にして只前肢の後に白點あるのみ。體の長さ一尺許あり。牝は產後凡そ四十八時間にして牡と交尾す。牡は上陸後三ヶ月間は斷食し又大に同胞と鬪ふにより甚だしく羸瘠疲勞して交尾後は直に海中に去り食を索め漸々南下す。

牝は晝間陸上に於て兒を哺育す。此時一種の奇聲を發し無數の群中之に應ずるものより己の稚兒を選び、夜間は海中に入りて食を索む。稚兒は生後概ね一月を經て游泳を練磨し、九月脫毛し其色變じて淡褐色となり上毛は淡色となる。而して十月頃に至れば牝と共に南下す。牡は六歲、牝は四歲にして成熟し、其死期は凡そ牡は十五年乃至二十年、牝は九年乃至十年なり。（日本水產動物學、日本重要水產解說、臘虎膃肭獸調査報告、水產學、）

（二）捕漁　陸上に在るものは棍棒を以て撲殺し又は銛を以て捕獲するも、今日にては主に本船に端艇數艘を乘せて海上に出で、其海面に游泳し若くは波間に眠る

を見れば、端艇を下して銃殺するを常とす。（水產學、日本重要水產解說、）

(三) 產地　北太平洋ベーリング海及びオコック海に棲むものにして、自ら北米ブリビロープ群島、露國コンマンドルスキー群島竝に樺太の海豹島（ロッベン島）の三群に區別せらる。北海道千島群島中ライコケ、ズレート、ウシリ等の附近に棲むものは第二群に屬するものなれども、現今は其數尠し。而して一二月頃コンマルドルスキー群島に棲むるもの漸々下總犬吠岬附近若くは其以南迄到着し、遂に徐々歸路に就く。其南下する時は遠く沖合に出で、北上するに從ひ陸地に接近す。例之陸前陸中の沿岸にて五十浬乃至百五十浬、北海道附近にては三十浬乃至五十浬の海洋を游泳す。此動物の我が國に於ける好獵場は、樺太の東岸、千島群島、厚岸近海、金華山沖等なり。（日本水產動物學、日本重要水產解說、小學校、）

海豹島　長さ約七百メートル、幅約七十メートルの小島なれども、腦肭獸繁殖所として有名なり。露領時代には守備兵を置きて監督せしめ撲殺に制限を加へたり。然るに日露戰役中密獵船來りて濫獲し、一時白骨累々たるを見たりといふ。現今は露國の制度に倣ひ監視員を置き撲殺を禁じて繁殖を圖れり。（小學校、）

(四) 用途　毛皮は腦虎と同じく帽子、敷物、衣服の裝飾等に用ひられ需要甚だ多く、一枚の價格五十圓より六十圓餘に及ぶ。肉は鹽漬として食すべく、膽囊は藥用に供せられて頗る珍重し價又貴し。脂肪よりは善良なる油を製せられ、齒は琢磨して裝飾品となり印材となる。（日本魚介類圖說、）

腦虎腦肭獸の毛皮高價なる理由と獵手の熟練　船は百噸以上の堅牢で且つ敏活の運轉の出來るものでなければならぬそれから非常に精巧で且つ快速な端艇を幾隻を要する小銃も軍用などより遙に精巧な連發銃を要する熟練な船長老巧な獵長水夫獵師食料船具皆何れも完全なものでなければならぬ獵長又は高級獵師は多く英國人で時に日本人もないではない此等は皆卓絕驚嘆に値する技術を有して經海無人の地に出動するのであるから多くは陸上の人々の想像に超ふること遙に大なる贅澤な生活をなすものである即ち海上に在つても日々英國や米國や佛國製の精巧な鑵詰の獸肉魚肉野菜等を食ひ葡萄酒其他高價な酒を飲み何事か有りさへすればシャンペンを拔かうといふやうな意氣込を有して居るものが多い此等の獵師は高い約束報酬の外に海獸一頭につき何程といふ歩合を取るのである此等の獵師は其代り世界的知識を有して居て天候氣候潮候それ等の種々の微細な觀察と判斷とによつて船の行路を定め獵獲區域を考へ方法技術を盡して結局の勝利を圖るのであるから中々重い責任を有して居るのであるまた技術といつたら實に恐しいもので腦虎にせよ腦肭獸にせよ之を見掛けるや否や決して之を

逃すなどといふ事のないばかりではない詰らぬ處に銃丸を送つて毛皮にあたら無益な孔を穿つて之を低價ならしむるといふやうな事は夢にも爲ないで必ず其鼻尖とか腦とか毛皮にした揚句に不都合にならぬ處に銃丸を打込んで之を獵獲するのである何うして其樣なことが波もあれば風もあらうといふ海上で出來るかといふにそこが技術と熟練と精巧な銃器との要るところで先づ海獸を認めると然るべき位置に端艇を配置し銃手を配つて逃がさぬやうにずどんと一發其海獸の附近に銃丸を送るそれは決して獸に中てぬやうに併し其身體近傍に彈を落すのであるが元來海獸であつて魚ではないのであるから又少時して海面に顏を出すと躍て之を何ひ待ち受けて居た銃手が氣息をも吐かせぬやうに又どんとうつ今度も勿論中てないが近傍へ彈を落すのである海獸また驚て潛り込む此の如くすること幾度となくすると終には海獸息が苦しくなつて仕方がないから後には少々危險が身に逼つて居ると思つても沈まないで息を吐いて居るそこを狙つて最巧の獵師が望むところの鼻先を擊つのである海獸は必ずしも一頭二頭の少數のみ居るのではないから中々忙しく此手數を繰り返す必要があるそこで精巧な連發銃なども必要なのである勿論此等銃手の技術の精巧なことは一寸彼等同士參酒を飮みあふにしても第一盞を飮んで仕舞ふと夫にキルクを詰めて海中に投じ第二盞を賭け物にして其瓶口のキルクの處を擊ちつ競するといふ位此樣いふ人に此樣いふ仕組で千萬里を航して獵業に從事する結果なのであるから海獸毛皮の貴いのも無理ならぬ次第なのである(實業少年)

(四) 抹香鯨　まつかうくぢら　眞甲鯨・壺魚

(一) 性狀　此獸は頭部極めて巨大にして體長の四分の一を占め其前端は方形を爲せり。體長雄は七八丈に至り雌は其半ば位なり。體色背部は淡黑色にして少しく紅色を含み宛も抹香の如く、腹部に至り漸く淡色となる。齒は圓錐形にして列生し其數凡そ五十四個、噴水孔は頭の前角にあり。

性活潑にして游泳する時は尾を高く水外に揚げ水面を渙ちて飛沫を揚げつゝ。一時間二三浬以上進行し、呼吸を爲さんとする時は先づ背部を露はし次に頭部を現はし大なる牡にては一分間に三回乃至五回噴水をなす。噴潮は直上せずして斜めに前方に向ふ。斯の如くして水面に在ること五分乃至十分間なれば頭を倒にし尾を高く水外に揚げ深く水中に潛み、又十分乃至二十分を經て浮上す。常に章魚・烏賊等を食とす。同類愛護の念篤く、若し同伴の者傷害せらるれば他は必ず之を防衛して遁逃することなし。妊期は約十ヶ月、稚兒は大さ母體の四分の一位なり。(日本水產動物學、水產學、捕鯨圖誌)

(二) 捕漁　此獸は體に脂肪多きを以て屍體容易に水底に沈まず故に銃殺するに頗る便なり。之を獵するには日本式捕鯨法・米國式捕鯨法・諸威式捕鯨法あり。我が國にても後者多く用ひらる。

一、日本式捕鯨法　鯨の沿岸に來游する時期に至れば各所の山上なる見張所には老練なる監視者ありて日夕之を注視し若し鯨を認むれば焚煙を以て之を漁村に報ず漁村には常に幾十隻の漁船を準備し漁具を備ふ一朝報知に接すれば幾多の漁夫は之に乘組み適當の場所に至り指揮者の命により各其任務に就く鯨は狩棒に驚き前進し豫め張下せられたる網に懸れば鯨の後方を防ぎ網を以て圍繞す次で大小幾多の銛は鯨脊に向て投ぜらるる鯨の稍や疲勞せるに及び繩を鯨脊の皮下に貫通して其逃走を防ぎ數多の勇敢なる漁夫は幾多の危險を侵し奮闘の末遂に鯨を斃せば全く其息の絶えざるに於て之を海濱に運搬し處理を施す(日本魚介類圖說、理學界、)

二、米國式捕鯨法　二三百噸の西洋形帆船に數隻の獵艇を搭載し漁具處理具一切を備へ數ケ月の食物飲料水を準備し鯨を追うて各所の獵場に轉じ遠く太洋に前で捕獲に從事す鯨を認むれば獵艇を卸し鯨に接近し急所を狙って強靱なる綱を附したる銛を投ず鯨は之に驚き尾鰭を振って水面を叩き水中深く突進す此際注意せざれば往々にして獵艇を覆へさるゝことあり此時獵艇にありては鯨の進行に委せ十分銛綱を延長し再び鯨の水面に浮出するに及んで銃砲を採り破裂矢を發射し體内に於て爆發せしむ如何に巨大なる鯨と雖も其重傷に堪へず遂に斃るゝに至る之を母船に運搬し割截して處理を終へ再び航海を繼續し鯨群を追ふ(日本魚介類圖說、理學界、)

三、諾威式捕鯨法　快走なる百噸内外の鐵製汽船にて專ら大砲を以て銛を鯨體に發射し捕獲するの法なり船首には口徑三寸内外の獵砲を備へ之に數百尋の綱を附したる銛を裝置し鯨を認むれば二三十間の近距離に近づき之を狙撃す鯨は非常の勢を以て一且深く水底に沈入すと雖も致命の重傷を負ひ且つ數百間の銛綱を曳けるにより遂に疲勞運動せざるに至るを以て之を船側に引寄せ銛を以て刺し斃るゝに及び空氣を死鯨の腹腔に送入し浮力を與へ次で鐵鎖を以て尾柄を縛し之を舷側に引付け根據地に歸來して處理す(日本魚介類圖說、理學界、)

(三) 産地　常に熱帶地方の海に棲み時として溫帶地方に來游し、我が國にては四五月頃水溫二十度乃至二十六度の黒潮流域内を横行す。伊豆七島小笠原島近傍紀伊・陸前等の遠洋に多く、殊に陸前金華山沖には抹香地と稱し能く群來する所あり。

(四) 用途　全身一として廢棄するものなく、皮・骨・鬚・肉・血液等共に皆有用なり而して捕獲したるものは

一、皮　即ち脂肪肉(白肉ともいふ)　二、赤肋(アカミ)　三、臟腑　四、骨　五、腦油(頭部窩腔内に貯藏せらるゝもの)

六、齒　七、筋　八、尾羽毛　九、蕪骨　十、血液

の十種類に處理せられ、一々大なる用途あり左に之を述べん。

一、皮又は脂肪肉　皮は厚さ三寸乃至七八寸にして色白く食料に適すれど、有鬚類の鯨に比すれば臭氣有りて味美ならず。然れども之に含有する脂肪油は鯨族中最も品質佳良清澄にして比重輕く臭氣少く、又是より採取したる蠟は蠟燭石鹸、燐寸等に利用せらるゝに由り其價高く、所謂魚油中の最高價格を有する故に、皮は多く食料に供せずして採油の原料に用ひらる。皮より油を採取するには先づ之を厚さ五六分其大さ四五寸平方のものに細斷し、血液赤肉等の附着せるものは之を除きて釜にて煎熱するか、或は水と共に煮沸すれば肉は熱のために收縮せられ、油分のみ融出浮上するにより、之を汲み取り別器に貯藏し、採油したる殘粕には尚油分殘存するが故に、之を壓搾して殘油を搾出す。搾出後の粕は又煎粨（イリカラ）として食料に販賣賞用せらる。此油は工業用として其範圍弘く、普通大の一頭より三十石乃至五十石の油の採取量ありといふ。

二、赤肉　有鬚類の鯨に比すれば其味大に劣れども新鮮なるものは食料として用ひられ、普通味噌煮、スキ燒、フライ等に料理し、或は鑵詰として販賣せらる。捕獲後長時間を經過し食に堪へざるものは皆肥料に製せらる。之を肥料に製するには先づ五六貫目位の大きさに切り、之を大釜に入れ水にて煮熱し、後細斷して日光に乾燥するなり。煮熱中水面に浮上する油分は汲み取り副產品とす。赤肉は小なるものにて一頭より四千五百斤、大なるものにて八九千斤を得らるといふ。

三、臟腑　肥槽中に堆積して腐敗せしめ、或は赤肉と同樣煮沸して乾燥し肥料となす。此臟腑よりも副產として少なからざる油を出す。臟腑は一頭につき凡そ三千斤乃至五千斤を得らる。

四、骨　骨粉肥料或は製膠原料として用途甚だ廣く、脊椎骨の臼狀をなせる部分は之に細工を加へて盃の如きものを製作す。此際には骨中の油分を除去する爲めに適宜の大さに切斷し釜中にて煮沸し、專ら油分の融出に務め然る後加工し、油は副產物となる。骨粉肥料を製するにも、以上と同じく油分を除去するを要す。油分を除去したる骨は水車又は粉碎器にかけて之を細粉となすなり。

以上の骨は又過燐酸肥料或は膠を製出するに用ひらる。膠を製するには油分を

採收したる後骨を砕割して小片とし、鑛物質鹽類を除去する爲め稀鹽酸中に二三週間浸したる後、水にて洗滌するか或は石灰水に數時間浸して鹽酸を除去し、之を水と共に煮沸するか又は蒸氣にて蒸煮すれば、膠分のみ溶解し濃厚なる阿膠液を得。而して此濃液を濾過し雜物を除き再び煮沸して水分を蒸發せしめ、適當の濃度として之を型の中に注ぎ凝固したる後乾して製了するなり。

五、腦油　抹香鯨の頭部に含蓄する腦油の多きは鯨族中之に及ぶべきものなく、此腦油は常溫度にては半液體にして、少しく冷却すれば蠟分凝固す。此蠟分のみを分收して壓搾固形の物とすれば夏期に於ても溶解せず。蠟燭に製造する時は優等の物を得らるゝに由り、彼の光力の標準何燭光と稱するは此抹香鯨の蠟より製したる蠟燭を基本としたるものなりといふ。又此腦油は軟膏、石鹸、機械差油等として用途宏く、其價も亦高價なり。

六、齒　凡そ五十四枚ありて上下の兩顎に竝列す。體の大なるに比し小なるも質固く鋭し。其產出の量少きが故に重用せられざれども、義齒印材、カフスボタン等に用ひて優雅なり。

七、筋　尾部より胴部に數條を有し色白く長さ八尺內外あり。之れ卽ち腱と稱すべきものにして之を採取して精製すれば鍼筋と稱し、清國輸出品として販路多し。支那にては祭禮式典に之を食膳に上ぼせども、本邦にては古來食用とせるを聞かず、只綿打の絃或はラッケットの網に多く使用せらる。鍼筋の製法は生の儘二三日間清水に浸し血液汚物を除去し、後色澤惡しき表面の部分を削除して之を二尺五寸前後に切り、日乾して半透明の固きものとなすにあり。

八、尾羽毛　尾鰭と背鰭との稱にして其味好し。各々一寸位の幅に横切りして鹽藏すれば、數年間を經過するも食用となすに足る。普通任意の細工を加へ細切し、湯煮或は先きに米を砥ぎたる白水にて能く揉み、後湯煮し二三回煮水を取り換へ油分を除去し、酢味噌に生姜を調味し食膳に供し、或は味付煮付等にするも其味美なり。瓶詰として現今販賣せらるゝもの多し。

九、鯨骨　一名鯨の明骨ともいふ。頭蓋骨の中央を縱貫し上顎の先端に達し其骨肉に存する不透明なる軟骨にして、之に種々なる手工を加へ透明なる薄片となしたるもの、又時には薄片となさず一二寸の角形に切り種々着色して之を製し、食

膳に供す。

一〇、血液　其量多く其儘肥料となし効多けれども、鯨體大にして陸上に曳き揚げ難く洋中にて解剖するが故に、血液は皆洋中に放流せらる。誠に惜むべきことなり。理學界、

(五)鰯鯨　いわしくぢら

(一)**性狀**　此獸は體色黒くして腹部稍白くして咽頭微紅色を帶ぶ。體長大約三丈より五丈に至る。常に十五乃至二十頭群を爲し鰯群を逐うて游泳す。性强悍にして捕獲し難く、噴潮の形は圓柱狀を爲す。主として鰯を食ふ。水產學、捕鯨圖譜、日本水產動物學、

(二)**產地**　二月より五月頃迄我が國に來游す。紀伊・土佐・肥前・加賀・能登等に多し。日本水產動物學、

(三)**用途**　肉味下劣にして只油を收納すべきのみ。日本水產動物學、

(六)長須鯨　ながすくぢら　長簀鯨

(一)**性狀**　此獸は體は白色或は灰色なり。然れとも腹底は硫黄色を帶ぶ。體長百尺以上ありて鯨中の最大なるものなり。口端甚だ細長にして上唇は前方に向ひ、下唇は突起し頗る大にして、之を閉づれば上唇の外に在り。噴潮は高大にして圓柱の狀を爲し、永く水底に潛行するを得。游泳最も迅速にして鰯を嗜食す。日本重要水產解說、日本水產動物學、捕鯨圖譜、

(二)**捕漁**　性最も猛烈にして捕鯨船の時に破碎せらるゝことありといふ。されば之を獵すること頗る困難にして、通常岬角の近傍にて海水深く灣形をなせる地形を選びて網代とし、鯨の此所に來るを俟ち網を掛けて其猛狂を防ぎ、後銛を投じて之を捕ふ。日本重要水產解說、水產學、捕鯨圖譜、

(三)**產地**　十一月より翌年三四月頃迄本邦の近海を游行す。紀伊・土佐・長門・肥前等に多し。日本水產動物學、

(四)**用途**　肉は稍々食するに足り、油は質佳良ならざるも、體の長大なるが故に其量甚だ多し。日本重要水產解說、日本水產動物學、

(七) 背美鯨　せみくぢら　世美鯨

(一) **性狀**　此海獸は大なるものは長さ六七丈に達し、體廣濶にして頭大きく、體長の殆んど三分の一を占め頭の前部に瘤狀突起ありて、眼甚だ小なり。上唇彎曲し下唇突起し、口を閉づれば上唇を覆ふ。體色は全身純黒にして腹部は白く體側にては雲紋狀をなせり。

性獰猛特に雌に於て然り。常に二三頭位群を爲し水面に浮游し沈むこと稀なり。噴水は斜に後方に傾き始めは一條なるも一二間にして分かれて二條となる。食餌は多く軟體類にして、稚兒は一ヶ年以内に獨立す。日本水産動物學、水産學、捕鯨圖譜、

(二) **産地**　北太平洋に産し、九・十月頃より翌年三・四月頃迄本邦の沿岸に來游す。多く紀伊・土佐・長門・肥前等の沿海にて捕獲せらる。日本水産動物學、

(三) **用途**　此鯨は體の脂肪層甚だ厚く隨つて採油高非常の多額に上り、脂肪層一尺以上あるものよりは、一頭にて能く二百石餘の油を得らるといふ。其質精良にして抹香鯨に亞ぎ加ふるに肉及び皮は食用として其味頗る宜しく、同種中優に第一位を占む。鬚は長大なるが故に種々の工用に利用せらるゝ等、需要多きに由り、一頭の價大なるものは凡そ二萬圓に上るといふ。水産學、日本水産動物學、

(八) 座頭鯨　ざとうくぢら

(一) **性狀**　座頭鯨は體長三四丈位にして體肥え、頭部は較々扁平にして口端に至り漸く低く且つ細長となり、下唇は突出して上唇を覆ふ。體色は全身黯黒にして皺褶間及び胸鰭の裏面のみ白し。

性猛烈にして常に大群を爲す。噴水は低くして其末細くして三條に見ゆ。此種は子を酷愛するが故に、母子共に捕獲することを得。日本水産動物學、捕鯨圖譜、

(二) **産地**　大西洋及び太平洋等に産し、我が國にては九・十月より翌年一・二月頃迄紀伊・土佐・肥前等に來游す。日本水産動物學、

(三) **用途**　骨・筋・血液等は抹香鯨と同じければ異なる點につきてのみ略記すべし。

鯨體は

一、脂肪肉（白皮白肉ともいふ）　二、畝皮　三、舌油　四、赤肉　五、臟腑　六、太羽（タツバ）　七、デンドウ

八、尾羽毛　九、鯨鬚　十、骨　十一、鯨筋　十二、血液
の十二種類に處理せらる。

一、脂肪肉　座頭鯨は主として食用に供せられ、其味背美鯨と相竝び頗る美味なれば、此脂肪肉も多く食用に供せらる。油脂の含有量少きにあらざれども、抹香鯨、槌鯨の如く皮膚厚からざるが故に、採油量少なく油も比重重くして價高からず。

二、畝皮　腹部皺褶をなせる部分の皮膚にして、其恰も田畝の樣にリッヂある により此名あり。多く食用に供し又時としては之より採油せらる。脂肪肉に比すれば固くして味ひ美ならず。多く鹽藏として食用に販賣せらる。

三、舌油　此鯨の舌は頗る大にして六尺四方大のもの往々あり。油脂の含有量多きを以て採油に供せらる。

四、赤肉　肉味甚だ美にして新鮮なるものはスキ燒、フライ、刺身として食し、又は鹽藏品或は鑵詰として販賣せらる。價格他鯨に比して高し。肉古くして食用し難きものは肥料として販路多し。

五、臟腑　抹香鯨と同樣主として肥料に供す。

六、太羽　胸鰭にして食用に供す。其味餘り美ならず。

七、デンドウ　體中深く隱れたる上下顎の接合部又は胸鰭の接着部に存する強靭なる白色を帶べる筋肉にして食用に供す。

八、尾羽毛　此鯨の尾羽毛は其味最も美なり。

九、鯨鬚　黒くして多少黒白の條縞をなし、其長さは比較的に短かけれども、其數は五百有餘枚あり。普通之を一枚づつ離して稀薄なる曹達水にて良く洗ひ磨き て商品となす。主として英佛等へ輸出せられ、婦人のコルセット、洋服の心にする爲めに賞用せらる。我が國にては提燈の柄、卷煙草入、銀貨入、手携革鞄、腕貫、下駄表等に使用す。理學界、

(九)　小鯨　こくぢら

(一)　**性狀**　體長牡は二丈乃至五丈、牝は之より稍々大なり。體形は略々背美鯨に似て較々小さく圓長なり。鬚は白色、全身は淡黒色に微蒼色を帶び淡灰の斑紋あり。性溫順なるも稚兒と共に來游する時は、强暴にして屢々船舶を覆し人命を害す。沙嘆。

蟹等を嗜食す。（日本水産動物學、捕鯨圖識、）

（二）**産地**　北緯二十度以上の海洋に産し本邦にては十二月より六月頃加賀・能登・安房・紀伊・肥前・土佐等の近海に來游す。（日本水産動物學、）

（三）**用途**　肉皮共に較々佳良なり。白鬚は工藝上貴重なる材料となり、油は量多からざるも品質優等なり。（日本水産動物學、）

（一〇）綠蠵龜　あをうみがめ　一名正覺坊（しやうがくぼう）

（一）**性狀**　普通正覺坊と稱す。體は扁平にして大さは二尺七八寸より三尺位なれども、大なるものは長さ六七尺に及び、重量は三四十貫目より六十貫目に達すといふ。背甲は暗綠色にして明暗の斑點あり。其各甲板は互に密接して六角形（所謂龍甲形）の紋章をなし、其數十三あり。四肢は長大にして撓の如く常に甲の外に突出して伸縮を能くせず。前肢は特に强大にして水を游ぐに巧なれども、之を陸に上げ仰向にすれば、自ら反轉するを得ずといふ。

平素海洋を洄游し時々港灣等に來ることあり。其擧動敏捷ならず、特に雄を然りとす。游泳中は十五分乃至二十五分間頭を水上に出して呼吸す。食餌は主に海藻にしてアヂモの類は最も其嗜好する處なり。六・七月の頃雌は産卵せんが爲めに夜間海岸に上り砂上に來りて前肢にて穴を穿ち、此中に産下し終れば之を砂にて覆ひ平均して他所と異なるなからしめ、其退くや逆歩して行く行く我が足跟を消し、以て所在を晦し海中に去るといふ。卵は其數一回に百二十乃至百六十九顆にして、大さ鳩卵の如し。斯くて卵子は産後六七十日を經て日光の爲めに孵化し、兒は海中に向ひて逃れ去る。（日本水産動物學、博物學教科書、婦人と子供、實業之日本、海の動物界、水産學、）

（二）**産地**　小笠原島・琉球・臺灣等に多く産す。時に伊豆・安房等に見ることあり。（日本水産動物學、）

（三）**用途**　効用甚だ廣く、肉は味淡泊にして滋養分に富むが故に食用に供し、脂油も亦食用に供せられ（稍綠色を帶ぶ）又工用燈用等に供せられ、骨は骨粉に製して肥料とすに宜しく、甲片は剝離して薄片となし工を加へて種々の器具に造る。卽ち和鼈甲と稱するもの是なり。其嘴は琥珀色透明なるを以て、瑇瑁に劣らざるものを得べし。（日本重要水産解説、水産學、明治節用大全、）

(二) 赤蠵龜 あかうみがめ

外形綠蠵龜に酷似すれども背甲は名の如く赤褐色を帶び、龜甲紋は十五枚なり。小笠原島及び薩摩に多く、安房、土佐等にも少しく產す。常に海中の動物を食するが故に肉に臭氣ありて味佳ならざれども、甲は鼈甲に模擬するを得べく、其脂油及び骨の用途は綠蠵龜と異なるなし。博物學教科書、日本重要水產解說、海の動物界、博物學教科書、日本重要水產解說、

(三) 瑇瑁 たいまい

(一) 性狀 瑇瑁は多く熱帶の海に產するものにして、綠蠵龜、赤蠵龜等に比すれば遙に小なり。大なるものと雖も三尺許に過ぎず。背甲は他の龜甲の如く單一にして平滑ならず。各片相重りて覆瓦狀をなし、主甲十三枚、緣甲二十五枚より成る。尾は甲外に露出せず。嘴は強く彎曲して猛鳥類の如く其緣鋸齒狀をなせり。前肢には二爪ありて較や長く後肢には只一爪あり。背甲淡黑色にして黃色を帶び、深黑色の小斑點あり。胸甲は黃黑色なり。性強暴にして屢々人を咬む。小魚等を常食とし、三月頃磔

地の海岸に上りて產卵す。日本水產動物學、博物學教科書、日本重要水產解說、水產學、

(二) 產地 琉球近海に產す。上野博物館に陳列せる標本は卽ち琉球產にして、大さ尺餘に過ぎず。初め同館にては海魚を餌にし鹽水に飼養せること年餘に及びしが、寒氣の爲めに終に斃れたりといふ。

(三) 用途 肉は臭氣ありて食すべからざるも、卵は食すべし。背甲は則ち最上の鼈甲にして、價格頗る貴く、之を以て櫛簪を作り、文匣香盒を飾り、其他種々の器具を作るに用ふ。シモント氏の海產論に日本にては漆を以て鼈甲の食籠、手箱類を塗り、又は鼈甲を鍍にして粧飾とす。我が英國にては未だ其製法を知らず速に其術を學び て製造を爲さゞるべからずといへるを見ても、本邦の鼈甲細工の有名なる推して之を知るべし。

背甲を使用せんとするには、先づ之が甲片を水に浸して煮沸し、膨軟となりたる後剝離すれば毎片分れて十餘枚の薄片となるが故に、此薄片を適宜に貼合せしめ、而して工を施すなり。これを貼合せしむるには膨軟なる毎片の接面に蛋白を薄く塗り、且つ重壓を加ふるものとす。實業寶典、明治節用大全、婦人と子供、日本水產動物學、物產小辭典、

(三) 鯛　たひ　棘鰭魚

(一) 性狀　鯛は鮒に似て扁く、大なるは二尺餘に達す。背鰭は棘刺狀を爲すを以て棘鰭魚の稱あり。鱗鰭淡紅にして潮を離るれば赤變す。同類に對して眞鯛又赤鯛の名あり。冬季は沖合に棲めども、春季漸く溫暖となるに從ひ、次第に岸邊の淺所に來り、夏季炎暑の候には十尋以下の淺所に來る。常に多少群をなせども、四五月頃の產卵期には、特に多く群をなして砂礫のある處に集るを常とす。產卵了れば又散游し、秋冬の候より漸く深所に向て去る。常に介・蝦・章魚・烏賊・蠕虫などを食す。新撰博物標本全圖說明書、水產學、日本商品學、

(二) 產地　本邦四面の沿岸盡く產せざる所なしと雖も、暖潮を好みて游泳するを以て、北緯三十五度以南の海は、其產額最も多く、中にも瀨戶內海岸九州沿岸等は、有名なる產所なり。日本政治地理、

(三) 用途　鯛は其色艷麗にして味の美なるに由りて、古來珍重せらるゝことは皆人の知る所にして、冠婚其の他の嘉禮には必ず之を用ふ。鹽鯛・鹽乾・煎餅或は鯛膸・田麩等となす

(四) 方頭魚　あまだひ　異名 おきつだひ・くづな

方形の頭にして體長五六寸より一尺內外に至る。近海の波穩かにして沙泥ある海底に棲息し、冬月多く之を捕獲す。我が邦にては東海・西南海に多し。肉は美味にして味噌漬となし或は鹹製にす。興津鯛 駿河興津町の名產 として著名なるは卽ち此鹹製なり。日本水產動物學、實業實典、實業之日本、社會事林、

興津鯛　と稱するは興津より產出するを以て名づけられたりと云ひ又德川家康駿府へ在城の頃其臣興津河內守始めて之を公に獻じたるに公其美味なるを賞し興津の名を下せるにより之をオキツ鯛といふ(日本魚介類圖說)

(五) 鱸　すずき

此魚は體長により種々の名ありフツコ・セイゴ・スズキといふが如し。體長大なるものにして三尺餘に及ぶものあり。色背部は淡蒼にして腹部は淡白なり。近海魚にして海底砂礫あり又多少海藻繁茂する所に常棲し、冬期は河より海に下りて岩蔭

等波濤穩かなる溫暖の所に群集し、夏期は河川に入り來る。秋冬の交淡鹹兩水の混和する河口等の較々深き處に產卵す。本邦にては南は西海よりは北は北海に至る迄多少の產あれども、就中雲州松江の產世に名高し。彼の赤壁賦の所謂巨口細鱗なるもの卽此魚を指せるなり。（中學世界、日本水產動物學、日本商品學、水產學、）

(六) 鯖　さば　青花魚

(一) **性狀**　體は較々紡錐形をなし游泳迅速にして擧動活潑なり。背鰭を藏むる溝あり又胸鰭を入るゝ凹所ありて水中を流過するに當り運動を妨害するものなし。これ此魚の擧動活潑なる所以なり。大さ五七寸より一尺四五寸に至り、體色は脊部綠色にして暗綠色に屆曲せる條紋ありて側線の下に及び、腹部は銀白色を呈し體側は稍々黃色を帶べり。此魚は水溫十度內外に最も能く適應し、多くは群をなして水の中層を洄游し、屢々內灣に來る。其時先頭に在るもの響導となり、他は皆之に隨ひ運動す。其上りと稱するは五月より七月迄にして卽ち產卵期なり。下りと稱するは九・十月の短期にして較々深海を游泳し食餌を貪食して體最も肥豐する時なり。而して冬期に至れば深海に去りて淺所に來らず。火光に就く性あるが故に篝火・燈火等を照して此に集め、網又は釣を以て之を捕ふ。（海の動物界、水產學、日本水產動物學、水產調査報告、水產學校教授要項、）

(二) **產地**　概ね東海・西南・西北等の諸國に多く殊に上總・安房・越前・越中・長門・安藝等に產す。（日本水產動物學、世界物產地誌、）

(三) **用途**、鮮食し鹽藏し鑵詰にし鯖節となし又鹽辛となす。

(七) 鰹　かつを　松魚・鮰鯡魚　異名（すじこ、まんだら）

(一) **性狀**　鰹の漢名は松魚・鮰鯡魚・馬叉魚・戞子魚・佳蘇魚といふ。鰹は本邦製作の文字にして堅魚の合字なり。其カツヲと名くるも堅き魚の義なりといへり。背部は藍色を帶び腹部は鉛白色にして體側に四條乃至八條の縱線あり。體長一尺五六寸に達す。性質活潑游泳に巧にして、一時間に五六里を走るといふ。常に水質を撰んで暖海洋に棲息し、鰯・烏賊等を食とす。（日本水產動物學、日本社會事業、海の動物界、）

(二) **捕漁**　初夏の候より群をなして東南海に來るが故に、之を漁するには概ね每歲七月より十月に至るまでを以て佳期と爲す。陸を去る遠きは二十五里、近きは十

里内外に於てす。魚の來るや潮路に順ふ。故に豫め潮路を圖り船の方向を定め、其波上に游泳するを見て直に餌を投じ、船の前後左右より釣竿を垂れ、須臾にして數百尾を獲るといふ。風俗畫報、實業之日本、

(三) 産地　我が國にては東海・西南・西海諸國に産し、西北海は少く、瀬戸内海にはなし。其中千葉・靜岡・高知の三縣を主産地となす。帝國物産地誌、物産小辭典、

(四) 用途　生食して賞美するのみならず、煮乾して鰹節を製し或は鹽漬とし鹽辛を作り、骨より油を搾り骨粕を得る等、其用途極めて多し。

鰹生食の始　此魚は萬葉集延喜式に載せたれば古きより膳羞に供したるは明かなれども生食は爲さずして專ら脯腊即ちガツヲブシとして用ひしことゝ知らる其之を生食せしは足利時代より始りたるなり徒然草を以て證とすべし(日本社會事彙、風俗畫報)

(一八) 鮪　まぐろ　金鎗魚

(一) 種類　鮪には四種ありマグロ・メバチ・ビンナガ・キハダ之なり。

マグロは體頗る肥大し、副鰭を有し、尾柄に肉梁を有す。體色背部は蒼黒色にして、腹部は白く、腹側は灰色なり。體長六尺を超ゆるものあり。體重三四十貫目なるを普通とす。幼少なるをヨコワ又はメジと稱し、小鮪ともいふ。

メバチは胸鰭稍々長く、眼球大にして、肉味劣れども、他は鮪に似たり。

ビンナガは脊鰭臀鰭短かけれども、胸鰭頗る長く、肉味亦美ならず。

キハダは後脊鰭及び臀鰭共に長く、胸鰭も稍々長く、肉味美なり。日本魚介類圖說、

(二) 産地　鮪は我國東部太平洋沿岸地方に多し。特に東海・東北地方は其産地なり。千葉縣漁獲最も多く、之に次ぐを宮城・巖手の二縣とし、靜岡・富山・長崎等又漁獲多し。肥前の五島・陸中の南部・陸前牡鹿等は有名なる漁場なり。海の動物界、博物學教科書、

(三) 用途　鮪は鮮食し、又は節を製し、又鹽鮪とす。之に丸漬・片卸身の別あり。近來又罐詰として利用せらる。節は京阪にては小鮪節を横輪又は單にヨコと呼び、東國にてもメジ節といふ。鮪節のすべては、味美なるに由り、鰹節に劣らず賞用せられ、頭骨内臟等は肥料に供せらる。日本魚介類圖說、

(一九) 鰆　さはら　馬鮫魚

細長の魚にして、大なるものは三尺に達す。體色背部は蒼青にして、蒼黒の斑點あ

り。腹部は蒼白にして微く黒色を含み、肉白くして脂多く味美なり。小なるを青箭（さごし）と稱す。全國概ね產すれとも、北海に、少なく東海・西南海に多し。（日本水產動物學、日本商品學、新撰博物標本全圖說明書、

(二) 鰺　あぢ　竹筴魚

體の長さ二三寸より尺に至る。體色背部は蒼色にして、微赤色を帶び、腹部は漸く白く、紅色を含める閃光あり。夏秋に多くして肉美なり。我が邦にては、北海道より西南に至る沿海諸州に產す。

此魚品類多し。就中ムロアヂと稱するは、狹長にして形小なれども、美味なり。播州室津の名產とす。（日本商品學、海の動物界、日本水產動物學、

(三) 鰯　ぶり　海鰱

鰯は成長に隨ひて其名稱を異にす。七八寸なるをワカナゴといひ、一二尺なるをイナダ・ハマチといひ、年を歷たるをハナジロといひ、漸く大なるをワラサといひ、四五歲にして二三尺なるをブリといふ。體色背部は青黑く腹部は白し。晩秋の頃隊をなして游行す。我が邦にては西北海又は西海・西南海地方に多く、東海の諸國にも產す。

生熱共に食ふべく、其味濃美なり。醃製のものは專ら歲始の灸肴となし、各地之を需要す。鹽鰯卽ち是れなり。（明治節用大全、日本商品學、日本水產動物學、實業實典、日本物產要覽、

(三) 鱈　たら　柴魚・大口魚・呑魚・口大魚

(一) **性狀**　鱈は口の大なる魚にして、體色背部は淡黑に稍々淡黃を帶び、腹部は稍淡く、頭部及び腹部に微小なる黑點を散布し、體長三尺に近きものあり。此魚は岩礁ある下層に棲息し、晝間は多く潛伏し夜間出でて魚群を襲ひ之を暴食す。而して或時を期して洄游するものと、終生岩礁に據り棲息するものとの二種類ありて、前者を沖鱈又は通鱈、後者を濺鱈又は根鱈といふ。其區別は體形・體色・風味等によりて判然すといふ。（日本水產動物界、海の動物學、

(二) **產地**　寒冷の深海に群棲する魚なるが故に、重に日本海の特產なり。（陸前以南の太平洋

岸には殆と全く之を産せず　而して日本海も敦賀灣より西南の海面には殆と之を見ず。其産額最も多きは北海道及び青森にして、之に次ぐを新潟、富山とす。樺太及朝鮮咸鏡道沿岸も唯一の産地なり。（日本政治地理、物産小辭典、帝國物産地誌、水産學校教授要項、）

(三) 用途　鹽鱈、棒鱈、乾鱈等となし、味美ならざれども、人多く食用に供す。藥用の肝油は此魚の肝臟より製するものなり。（水産學、敎授要項、）

(三) 比目魚　ひらめ　板魚

比目魚板魚とも書す。體楕圓形にして甚だしく側壓せられ、左側は能く發達して淡黒色を帶び、時としては淡褐色の斑點を有し、兩眼は此面に在り。眼球は隆起し頗る轉視の自由を得、右側は白色にして下面を爲す。常に近海の砂泥中に潛伏し僅に其頭部のみを露出す。體色は土質により多少之れを變更することを得るを以て、容易に他の眼を瞞し、保護攻撃の便に供す。五、六月頃産卵す。此魚は晝間は靜居して、夜間に游出す。而して砂間の小動物、或は動物死體の海底に在るを食餌とす。我が國にては東海、東北海及び北海に多く、西南海に少なし。肉美味なり。（新撰博物標本全圖說、明書、日本水産動物學、）

(四) 鰈　かれい

鰈は其形他の魚と大に異なり、腹と脊とは上下の位置にあらずして左右にあり。脊は黒く腹は白く、脊部に二眼ありて横臥したるまゝ運動す。常に海底の砂中に棲息し、餌を以て四近の砂を濁らし、其中にある小蟲仔魚の逃ぐるを防ぎて、之を捕食す。種類甚だ多く、星鰈、目板鰈、石鰈等あり。北海岸に多く産す。特に若狹小濱灣、豊後海部郡の産名あり。製品には蒸鰈、乾鰈、木葉鰈等ありて、何れも美味なり。（海の動物界、水産學、日本魚介類圖說、日本水産動物學、）

(五) 鰛　いわし　鯷　異名もろくち

(一) 性狀　體の背部は蒼色、腹部は銀白色にして光澤あり。大さ五六寸に至る。性群游を好み、海の上層に棲息す。漁期は八九月頃より翌年二月頃迄にして、地曳網又は沖網を以て漁獲す。捕獲數量の夥しきことは、水産物中の第一にして、漁期には漁場

ために山を築くに至る。（日本重要水産解說、水産學、日本魚介類圖說、）

(二) 産地　沖繩地方より東北・北海道に至る迄、多少の産あり。就中東海に多く、其著名なるは上總・安房にして、特に九十九里濱最も名高し。朝鮮にては滅吳魚と稱し、南海及び東海の饒産なり。

九十九里濱　大東崎より犬吠岬に至る海濱にして、長さ二十餘里の間、海岸平砂相連りて弓形をなし、一の嵓礁だもなきが故に、地曳網を用ひて盛に之を漁す。抑々此地に於て漁法を行ふに至りては、寛永年中（二二八四―二三〇三一）の宮の人片岡源右衛門の始めしに基すといふ。

(三) 用途　醃製・目刺・膾刺・開乾等となして食用に供するのみならず、油蠟を採り、或は肥料となす等、用途極めて廣し。

(六) 鰯　このしろ　鰶魚・鮗

幼魚をコハダ又ツナシといふ。大さ七八寸に至る。體色背部は蒼青にして、蒼黒の星點數行に並列し、腹部は稍々白色を帶ぶ。脊鰭の後端に頗る長き刺あり。尾根に達す。東海より西海に至る迄の内灣に多く、其他には少し。灣内河口等波濤靜穩なる處にあり。四五月頃産卵す。秋季より翌年春季に至るの間に於て、之を漁す。大抵鮮食し、又は鹽藏乾製す。（日本重要水産解說、水産學、日本水産動物學、）

(七) 秋刀魚　さんま　水針魚・青串魚

サンマはサイリ・サイラ・ノソザヨリ・バンジョ等の異名あり。體は圓長にして全形刀の如く、大さ尺餘に達す。遠洋魚なれども、九・十月頃には、近岸に群來して、こゝに産卵す。本邦に於ては、安房・常陸・相模・伊豆・紀伊等を以て著名の産地とす。醃製・鹽製・燻製として食用に供せらる。（日本重要水産解說、水産學、日本動物學、博物學教科書、）

(八) 文鰩魚　とびのうを

トビノウヲはアゴ・トビヲ・ツバクロウヲ・ツバメウヲ等の異名あり。大さ一尺五寸許、常に太洋の上層に棲息し、多く海水溫度の差異或は日光照射の强弱に從ひて洄游す。海豚の如き害敵に逐はるゝ時は、能く波上を飛行す。これ胸鰭の發達によるも

のにして通常水面を距る一二尺乃至三四尺の高さを飛び、其距離往々二三百尺に及び、其時間凡そ三十秒内外なりといふ。

本邦にては各地多少之を産するも、西方海に多く、特に肥後薩摩等に最も多く之を産す。此魚海濱にては鮮肉を食すれども、多くは乾魚として他所へ送出す。肉味美ならず。（生物界之現象、水産學校教授要項、日本水産動物學、日本重要水産解說、海の動物界、）

(二九) 海鰻鱺　あなご

攝津和泉の産名あり。鰻鱺に似たる魚にして、大さ二三尺に至る。砂泥底の内海に多く棲息し、晝間は潛み夜間出でて蝦蟹介蟲等海底の動物を食ふ。七八月の頃産卵す。漁期は冬春にあり。多く裂きて蒲燒となし食す。（日本物産要覽、日本重要水産解說、日本水産動物學、博物學教科書、）

(三〇) 鯡　にしん　鰊・青魚・糟白魚

(一) 性狀　鯡は二身の義にして、二つに割きて乾す意ならんといひ、或は二親の義、數子の親なればといふ。鰊は和字にしてカドの異名あり。大さ一尺三四寸にして、體の背部は藍色、腹部は銀白色に微しく淡藍色或は微紅色を帶びて光澤あり。常に遠洋にありて、三四月頃産卵する爲め、海藻繁茂して、食物豐富なる沿岸に群來す。其産卵數各尾約四萬乃至十一萬顆なりといふ。（日本水産動物學、水産學校教授要項、日本重要水産解說、）

(二) 産地　此魚は寒流生れなれば、其産所に著しき境ありて、北緯三十九度以南の海水には、全く之を産せず。太平洋にては親潮流域、日本海にては秋田沖以北に産するものなれども、特に北海道及び樺太沿岸を以て、其特産所とす。

一、北海道鯡漁業　全道海産物中の第一位を占むるものにして、其産地は渡島より西海岸に沿ひ、宗谷海峽を經て、北見國網走郡迄の沿岸及び根室國竝に千島國の一部なる國後郡とす。漁獲の期節は各地遲速ありて、概ね暖氣の地方は早く、寒冷の地方に至るに從ひ遲きを例とす。之に用ふる漁具は臺網類落網類及び刺網にして、臺網類は行成網及び角網の二種あり。漁夫は地方に依り差異あるも、普通二三十人にして後鯡漁場方面の如きは四十人位を使役するものあり。漁期中鯡の群來すると凡そ三回にして、之を走・中・後鯡と稱す。其群來産卵するや、海水爲に白濁し、海上靜穩なる時は留游數日に及ぶ。此時に當りては數時間内、一網の漁獲高數百石に達

す。又本道南海岸即ち釧路・十勝・日高・膽根の沿岸に於ては、小鯡と稱するものを漁獲す。之を鯡に比すれば其群集頗る薄し。漁獲物は從來大半搾粕として肥料用となす外、身缺・鯑を主としたる簡略なる乾製品となすに過ぎざりしが、水産試驗場設置以來製造改良を奬勵し、鹽藏及び燻製に從事するもの漸く多きを加へ、且つ近年小鯡を原料として罐詰をなすものあるに至れり。小學校、

二、樺太鯡漁業　東海岸に五十一、亞庭灣内に五十六、西海岸に九十六、總計三百三ヶ所あり。漁期は大約四月下旬に始まり、終期は一般に六月上旬より下旬なり。漁船は一漁場に五六隻より二十餘隻を備へ、普通サンバ又はホッツ船九隻及び磯船四隻内外を使用す。磯船は傳令其他の用務を辨じ、サンバ・ホッツ船五六隻は枠船といひ、獲物を收容する枠網を船底に垂れ、之を海中に支ふる用に供し、起し船は網底を手繰り、魚を一隅より驅り集むるものにして一隻なり。他の三隻は汲船といひ、漁獲物を枠網より汲み上ぐるの用に供す。船の大さはサンバ・ホッツいづれも最廣部八尺より一丈一尺内外、磯船は三尺五寸より四尺内外なり。網は從來建網も曳網も用ひられしが、明治四十年よりは建網のみ許可せらる。漁夫は建網一統につき五六

十人を使用し、最も多く北海道函館附近・青森・秋田・岩手の各地方に募集す。獲物は從來搾粕に製造するに限られしが、身缺にも製すること漸く多くなり、鹽藏の事業をも試むるに至れり。小學校、

鯡の種類　北海道にては土用前に來るものをハシリニシン、八十八夜前に來るものをナカニシン、小滿前後に來るものをノチニシンと稱す。就中ハシリニシンは最も肥大にして脂も多く從つて美味なり。又鼻頭の濃藍色なるものをハナグロといひ其やゝ淡きものをハナシロといふ。其他特性及び産地により、エビスニシン、イサザニシン、サラバニシン、テツクイニシン、ゴモアラニシン、マミニシン等の名あり。（理學界）

（三）**用途**　多く脊肉を割き、乾して遠きに送る。之を身缺鯡といひ食用に供す。胴は乾して肥料となす。之を胴鯡といふ。又魚を數の子といひ、本邦古來以て歲始の祝肴となす。鹹近之を鹽藏となす。味美なり。又た生鯡を全體の儘煮て之を絞り、魚油を取る。其粕を鯡絞粕といひて、肥料となす。本邦産肥料中、最も重要なる窒素肥料なり。理學界、

(三) 鮭　さけ

水産

鮭

（一）**性狀**　鮭は體長三尺に至る。體色背部は藍灰色に少しく濃綠を帶び、光澤ありて黑斑點を散布す。側線の下方は銀白を呈し、腹部は白し。生殖期に至れば、雄は銀白色を失ひて、斑紋顯はれ、側線の下方にては稍々淡紅色を呈し、雌は濃紫色を呈す。肉赤くして細刺あり。

常に海中に棲息し、凡そ九月上旬より十二月中旬に至る間に於て、群をなし產卵の爲め河川に泝上す。既にして產卵場に到れば大群分れて小群となり、一雌に二三の雄魚相伴ひ、更に急流の砂礫多き所を尋ね、尾を以て砂礫を穿ち、稍々長き溝を掘り、雌魚は其間に產卵し雄魚は直ちに精液を其上に注射し、砂礫にて之を被ふ。（これ卵の流失を防がん爲めなり）此の如く劇甚なる勞働を爲すに由り、產卵を了るの後は、雌雄共に身體の衰弱甚だしく殆ど游泳すること能はざるが故に、往々斃死する者あり。或は海に流れ下り再び元氣を回復する者もあり。卵は凡そ七週間にて孵化し、漸く成長するに及び、四月より六月頃迄に群をなして海に下る。海に在ること三・四年間にして、再び孵化したる原川を尋ねて泝上し、こゝにて產卵するの性あり。九月初旬より十二月終りに至る四ヶ月を漁期とし。建網・引網又は魚叉を以て之を捕獲す。（女學世界、日本重要水產解說、日本水產動物學、若溪會雜誌、）

（二）**產地**　產所に區域ありて、太平洋沿岸にては下總以北とし、日本海にては石見以北の河流に限れり。元來此魚は右に述べしが如く、初め河川に生育し、海に入りて成長せる後、原生地の淡水に復歸して放卵する性あるのみならず、寒冷を好むの性あるが故に、下總以南の地方は之を產せず。有名なる產地は、北海道及び三陸・兩羽・越後等なれども、就中北海道を以て第一とす。

北海道沿岸は全く之を產せざる所なしと雖も、根室・石狩・北見を以て主なる產地となす。今全道中鮭漁を以て、一等川と稱せらるゝ河流を左に示さん。

石狩國　石狩川
天鹽國　天鹽川
北見國　湧別川　常呂川　網走川　斜里川
根室國　西別川　羅臼川　忠類川　薫別川　標津川　伊茶仁川　風蓬川　米戸賀川
釧路國　釧路川

十勝國　十勝川　大津川
日高國　染退川
膽振國　長流川　遊樂部川
國後島　東沸川　音根別川
イ川
擇捉島　內保川　ウルモヘッ川　留別川　トシモイ川　藥取川　トウ
ロ川　別様川　紗那川　ニキショロ川　サリカマベッ川　ケラム
イ川

右の中石狩川は全道第一の好漁場にして、これに比すべきものなく、遠く河上十四里の間に漁場散在せり。河幅の狹きと淺流なるとにも係らず漁獲の多きは西別川を以て本道第一となす。而して漁場は獨り河川のみならず沿海も亦盛なり。概ね河川と相伴へども、根室國の沿海を以て、本道の最好漁場となす。樺太及び朝鮮の東海岸にも亦多し。（北海道移住手引草、帝國物産地誌、實驗教授指針、）

（三）**用途**　乾製燻製或は鹽藏罐詰麴漬等とし、腦白子も食すべく、腸は鹽辛とす。

（三）鱒　ます

（一）**性狀**　鱒は體長一尺五六寸に及ぶ。背部は濃藍色に茶褐色を帶び、光澤鮭に比すれば薄く、側線の下は銀白色を呈し、鰭は稍々灰色をなす。而して生殖期に至れば、鮮明なる方形の斑點顯はれ、雌は紫色をなし、雄は淡紅色となる。常時は海中に在れども、產卵の爲め五六月の頃より河川に泝上し、八九月の頃砂礫中に產卵す。其有樣殆ど鮭と相同じ。孵化したる稚魚は、成長して海に下り、翌年四月頃泝上す。漁期は五月より七月迄三ヶ月間なり。（物產小辭典、日本水產動物學、日本重要水產學校教授要項、中學世界、水產解說、）

（二）**產地**　本土、四國、九州及び北海道の各地に產し、最も多きは擇捉國後の諸島及び根室北見の東部にして、本土に於ては奧羽北越に多し。樺太は世界屈指の漁業地と稱せらる。（實業之日本、帝國物產地誌、日本重要水產解說、）

（三）**用途**　鹽漬粕漬罐詰等になす。

（三）鰛　ぼら　しくじめ、なよし、ぼうち、はらぶと

ボラは壯成したるもの丶名稱にして、成長に隨ひ諸國の方言種々なり。(ツクラ又オボコ(東海)、イキナゴ(四國)、ヤチミコ(東北)、デゴヒ(九州)、デコロボ(東海)、コツブラ(東北)、エフナ(西海)、ツボ(東北)、クロメ(九州)といふが如し)東京にては初生二寸許りなるをオボコといひ、四寸以下をスバシリといひ、其長じたるをイナといひ、年を經て大なるをボラといひ、其更に大なるものをトドと名づく。身圓く頭平たくして、背部は暗灰色なれども、腹部は銀白色なり。性質活潑にして、內灣河口等の半鹹水に棲息し、我が國の沿岸諸國之を產す。食用に供し鮞(魚子からすみに製せらる。中學世界、日本商品學、日本水產動物學、)は多く鹽藏又は糟漬となし、又油煠となし食用に供す。(日本重要水產解說、日本水產動物學、日本商品學、日本物產要覽、)

(三四) 鱠殘魚　しらうを　白魚

大さ二三寸幅二三分にして、身扁く背尖り、形粗鮎に似たり。全身白く微青を帶ぶ。此魚は近海の產にして四五月の頃、產卵の爲め淡鹹兩水の混交する河川に泝上する性あり。全國の沿岸皆多少の產あれども、武藏、伊勢、攝津、備前等を著名の產地となす。鮮魚は膾又は羹となし、又油煠となし食用に供す。(日本重要水產解說、日本水產動物學、日本商品學、日本物產要覽、)

(三五) 鮫　さめ　鯊

(一) **性狀**　鮫とは數種類の總稱にして、地方により其名稱を異にす。東海、東山、北海地方にては、サメといひ、畿內、山陰、山陽、西南、南海、九州地方にては、フカと稱するが如し。

巨大なる魚類にして、口に數多の銳齒あり。概ね海洋を游泳し、運動迅速にして、强暴なること魚類の魁たり。常に海產動物を食し、往々人にも及ぶことあり。(日本水產動物學、海の動物界、博物學教科書、)

(二) **種類**　主要なるものゝみにつき、其性狀、產地、用途等を左に略記せん。

一、ヒラガシラ　大さ一丈に至る。體色暗蒼にして、胸鰭黑し。胎生にして五、六月頃產兒す。本邦にては西南諸海に多し。肉は多く魚餠に製し、鰭は乾して、支那に輸出す。又肝臟よりは多量の油を搾取することを得べし。(日本重要水產解說、日本水產動物學、)

二、シロザメ　マナゾ、ムキカラザメ、ハナ、クリノウソウ、ノウクリ、ホシザメ等の異名あり。大さ一丈に及ぶ。體色灰白色にして、腹部は白し。常に海洋の砂底に棲み、六・

七月頃胎兒を産す。一産に八尾乃至十二尾なりといふ。本邦にては西南海に多く、又東北・北海にも産す。其肉は鮮食し、又魚餅となす。〔日本重要水産解說、日本水産動物學、〕

三、シユモクザメ　カセ・チヨウザメ等の異名あり。雙髻鯊の字を用ふ。其頭部の撞木形に似たるを以てなり。大さ一丈餘、體は全體に灰色にして胎孕多く、同時に三四十兒を産することあり。五・六月の頃胎生す。棲所は深淺定まらずと雖も、冬季は去りて深海に至る。我が邦にては其分布汎けれども、南海に多く産す。肉は食用に供し、翅亦貴し。〔日本重要水産解說、日本水産動物學、博物學教科書、日本水産學、〕

四、アヲザメ　アヲ・イラギザメ・カツヲザメ・モロ・ハブカモロ・コザメ・モロガサ・カトウザメ等の異名あり。青鮫の字を用ふ。全體青色にして、腹部は白し。大なるものは、九尺に達す。深海の海底に棲息す。性貪餐にして、恣に魚類を驅逐す。彼の人を噬食するものは、多く此種に屬す。胎生にして、八・九月頃胎兒を産す。一産に八尾乃至十二尾なり。本邦に於ては、東北・北海に多し。肉は最上の魚餅を製すべし。〔日本重要水産解說、日本水産動物學、〕

五、ネズミザメ　鼠鮫の字を用ふ。カトウザメ・ゴウカ・モウカ等の異名あり。眼口邊に近くして、鼠の頭に省たるを以て、此名あり。體色は藍灰にして、大さ七八尺に達す。四・五月頃胎生し、一産に四兒なり。我が邦にては、西北・東北諸州に多く産す。其大なる肝臟は、最上の油を製すべし。〔日本重要水産解說、日本水産動物學、理科辭典、〕

六、ネコザメ　猫鮫の字を用ふ。ササエワリ・カネウチ等の異名あり。大さ三四尺に過ぎず。頭は方形にてし、鐵鎚の如く、體の背部は、淡茶色と微紅色とを含み深褐色と淺褐との横條線あり。腹部は白色にして、體側に紅色の斑點あり。我が邦にては、多く東海より西南・西海諸州に産す。此種は卵生なり。〔日本重要水産解說、水産學、日本水産動物學、〕

七、カスザメ　黄鯊の字を用ふ。スナゴロ・ソデザメ・フリソデ・ヨツノソデ・カスクラザメ等の異名あり。大さ六尺に達す。體は扁平にして、アカエヒの如く、背部は褐或は淡黒にして、淡橙色の斑點あり。腹部は白色なり。常に砂質の海底に潜居して、砂中に棲む。動物を常食とすれども、小魚の來游する時は、突然出でて之を襲ひ食ふ。胎生にして、一回に二十兒を産す。肉は白色にして、味美なるが故に、魚餅に製するに適し、乾燥したる皮は、木具を磨するに用ひて、他種に勝るといふ。我が邦にては、西南海及び東海に多く産し、東北・北海には少なし。〔日本重要水産解說、水産學、日本水産動物學、〕

(三)章魚　たこ　鱆・鮹(和字)

(一)性狀　八本の足ありて、大さ二三尺に至る。平素淡水の注入せざる磯邊の岩礁の間に棲息して、晝間は其内に潛伏し、只其附近に來るものゝみ觸脚を伸して之を捕へ、夜間は出でて甲殻類又は魚類等を食す。進退極めて敏捷なり。若し害敵に遇へば、自體に苦ふる墨汁を放出して、敵の目を眩まし、其身を保護するのみならず、隨時其體色を變じて、周圍の色に擬するの性あり。これ皮下に色素細胞ありて、之を伸縮するに本づくが如し。七八月の頃、藻間岩石等に產卵す。之を海藤花のこと稱す。蓋し集合して稍藤花に似たるが故なり。春夏の候、章魚壺、章魚釣等を以て捕獲す。然れども熟練なる漁夫は、低潮の時、稍深き海中を涉歩して、海底の岩穴を透視し、銛を以て巧に之を刺すといふ。(日本水產動物學、日本重要水產解說、博物學教科書、海の動物界、水產學校教授要項、)

章魚壺(たこつぼ)　章魚を捕ふる器にして陶製の壺なり。此壺に餌食を容れ、桐の浮けをつけて一晝夜海中に置き、章魚自ら其中に入るを捕ふなり。讃岐の鵜足郡東分村にて之を製す。(日本商品學)

(二)種類　章魚にはマダコ・イイダコ・シヤクシダコ一名アシナガダコ等の種類あり。(日本水產動物學、)

(三)產地　本邦の近海、普く之を產す。

(四)用途　乾醋となしたるものは、往古諸國より佳品を出して、大膳に供し賀饌に薦む。而して近年清國に輸出するに至り、其需要踴に亞ぐといふ。

(四)烏賊魚　いか　墨魚

(一)性狀　足はすべて十本あり。其中二本は極めて長く、自由に伸縮することを得べし。故に主として體の近傍に來る餌食を捕ふるの用をなす。されど他の足とても、この作用なきにあらず。只伸縮自在ならざるのみ。此動物は章魚と同じく、墨汁を吐出して水面を濁らせ、敵の眼を眩まして害を避くるの性あり。(水產學、日本水產動物學、)

(二)種類　種類多きを以て、左に別記せん。

一、柔魚　するめいか　マツイカ・スルメトンキウ等の異名あり。體は蒼白にして、淡紫褐色の小なる斑點ありて、胴の長さ八九寸に過ぎず。此種類は東北・西北海に多く產し、西南海に少し、卽ち北海及び佐渡、陸中・伊豆等を著名とす。常に大海に在りて群を成

し游泳す。群中先導を爲すものありて、全群之に伴ふ。時々害敵に逐はれ、或は食餌を覓めんが爲めに近海に來ることあり。晝間は海底に潜まり、夜間には浮び或は水面に跳躍す。八月より十月までの間を產卵の期とし、五月より冬季中を漁期となす。此もの火光に就く性あるが故、篝火・燈火等を照して此に集め、網又は釣を以て之を捕ふ。（釣には擬餌を用ふ）製品は二番鰯と稱するものなり。（日本水產動物學、日本重要水產解說、水產學校教授要項、水產學、）

二、鎖管（やりいか）　サイナガの異名あり。體色は蒼白にして紫褐色の斑點あり、胴の長さ一尺四・五寸なり。本邦にては西海・西南海・東海に多く、特に隱岐產を著しとす。常に外海にあれども、三・四月頃產卵のため近海に來り、又灣內に入り、卵條を海底の物體に粘着す。此いかは一番鰯に製し、上品にして價貴きものなり。（日本重要水產解說、日本水產動物學、）

三、アヲリイカ　ミヅイカ・モイカ・バセウイカ・タチイカ等の異名あり。胴は楕圓形にして長さ二三尺に至る。色は淡紫にして中央最も濃く、左右稍淡し。總て紺色の細點を密布す。只側緣の裏面のみ純白色なり。本邦にては西南海・西海等に多く、特に薩摩に最も多きが如く、東北海及び北海には稀なるが如し。常時は外海に在れども、五・六月の頃には內海港灣等に來りて、海底砂泥あり、アヂモ其他海藻類の繁茂する所に產卵す。九・十月の頃を漁期とし、イカ曳と稱する擬餌釣を以て、日夜海中を引廻はして之を釣り、鰯に製す。（日本水產動物學、日本重要水產解說、水產學、）

四、烏賊（まいか）　カウイカ・コブイカ・タニイカ等の異名あり。胴は卵圓形にして扁平なり。大さ七・八寸に至る。色は蒼白色にして紫褐色の斑點を密布す。本邦にては西南・西海等の諸州に多く、東北より北海には殆ど之を見ず。常に外海を群游すれども、四・五月の頃より漸く內海又は近岸の淺所に來り、海底の水草・竹・木等に產卵す。故に漁夫は豫め樹枝を束ねて海中に投入し、產卵に適當なる裝置をなし、其來りて產卵せんとする時を待ち、之を捕ふといふ。多く生鮮の儘食用に供すれども、又鰯にも製す。之を甲附鰯と稱ふ。所謂一番鰯なり。（日本水產動物學、物產小辭典、日本重要水產解說、）

（三）**用途**　肉は生鮮の儘食用に供するのみならず、鰯・刻鰯・魚醬・鹽辛・麴漬等となし、墨汁はセピアと稱する高價なる一種の顏料に製すべく、海鰾鮹（いふのかふ）よりは、白堊を製することを得べし。（小學理科、日本商品學、明治節用大全、物產小辭典、）

（三六）沙噀　なまこ　海鼠

(一) **性狀**　體は較々扁平にして、形瓜の如く、長さ七八寸あり。有刺・無刺の二種あり て、南方に產するものは刺少く、北方に產するものは刺多し。港灣・內海等波濤の靜穩 にして、淡水の注流せざる海底に多く棲息し、特に岩礁起伏して海藻繁茂する所を 好む。而して晝間は多く潛伏し、夜間出でて口邊の觸手により、微細の水中生物を索 めて食餌となす。體色は其棲息する海底の質によりて、青黑・黃褐・赤色等種々あり。五・ 六月頃產卵す。秋冬より春季に至るの間は海底に散在すれども、夏季に至れば深處 に移り、又は岩礁の下に潛匿す。中學世界、日本水產動物學、動物學教科書、帝國物產 地誌、日本重要水產解說、水產學校教授要項、水產學、

(二) **產地**　無刺は南部地方即ち小笠原島・沖繩及臺灣近海に產し、有刺は全國到る 處に產す。然れども其中主なる產地は北海道（釧路・十勝兩國を除く外概ね各地に產し殊 に增毛近海及北見西半部の沿岸に多し）及び三陸地方なり。商工地理學、帝國物產地誌、

(三) **用途**　外見極めて汚醜なれども、肉は酢に浸して生食すべく、又之を乾製して 海參（いりこ）となしたるものは、貿易品の一大要物となり、內臟の鹽藏せるものは海鼠腸（このわた）と なる等、其用途極めて多く、實に貴重なる海產物なり。水產學、

(六) 海膽（うに）　一名かぜ

(一) **性狀**　形狀は球狀にして、端の尖がれる長棘あり。體色は黑紫色にして、棘も同 色なり。海水清澄にして、淡水を混せざる近海の岩礁間に棲息す。海面より窺へば、其 簇集する有樣、恰も栗果の堆積せるが如し。六・七月頃產卵す、退潮の際之を手捕し、又 は繰網を以て之を採取す。博物學教科書、日本水產動物學、日本重要水產解說、

(二) **產地**　本邦到る所に產出すれども、愛知・宮城・山口・福井等著名なり。物產小辭典、

(三) **用途**　專ら生殖器を生食し、又は醃藏して食饌に上ぼす。之を雲丹（うに）といふ。日本水產動物學、水產學校教授要項、

(四) 平家蟹（へいけがに）

九州より中國邊の海に產する蟹の一種にして、其背甲に眉目口鼻の形相を露はし て、宛も人の怒れるが如き有樣なると、檀の浦より多く產する故を以て、この名あ り。通常は肥料とし又玩弄となすに過ぎず。其背甲の異形を呈するはこれ內部の筋

肉及び内臓諸器の配置せられたる模様の背面に映りて偶然に生じたるものに外ならず。此模様は一般の蟹・蝦類にも存するものなれども、只此蟹に著しく發達せるのみなり。（海の動物界、生物界之現象、動物學教科書、之）

(四)　龍蝦　いせえび　鎌倉蝦

(一)　性狀　エビの訓義は柄鬚より出づ。長き鬚あるが故なるべしといふ。多く潮流の能く流通する近海の岩礁間に棲息し、冬期に至れば漸々溫暖なる深所を索めて移轉す。晝間は潛伏し、夜間に出でて食を覓む。體の長さ七・八寸觸角の長さ一尺に達す。全身殻を被り、頭と胸とは一つとなりて、五つの環節より成り、腹は七つの環節より成るが故に、總て十二の環節を有す。かゝる構造なるを以て屈伸自由なり。頭には二對の觸覺と二つの眼とを出し、其下に口あり。胸には五對の足をつけ、腹につける四對の橈足は泳ぐ用をなす。尾は五片ありて横に開く。雌雄を見分くるには腹部より生ずる肢を見れば最も明かなり。腹部なる肢は雌雄に因りて其形狀を異にし、雌には卵を擁む所の狹狀の葉狀片を持てり。産卵期は七・八月の頃にして、卵は母體より出づるや、粘液によりて腹肢に附着し、雄により受精せらる。水溫二十五度乃至三十度（攝氏）の海水中に在りては、凡そ三週間にして孵化す。稚仔は水底に沈み、數回脫皮したる後成體となる。已に成體となりたる後も、一ヶ年凡そ三四回脫皮す。新殻は暗紫色にして頗る柔軟なれども、十日内外にして堅牢となる。（日本重要水産解說、日本水産動物學、海の動物界、日本物産要覽、小學理科、）

(二)　産地　南中部の太平洋沿岸に多く、西南及び東北地方には少なし。古來著名なるは、伊勢の灘海及び相模の江の島近海の産にして、イセエビ・カマクラエビの名あるによりても明なり。（日本魚介類圖說、）

(三)　用途　ぐそく煮又はをにがら燒として食用に供す。其味美なり。近來は乾製して支那に輸出せられ、又罐詰となすもの而して新年其他の祝などに飾るは、腹部の曲れる狀態に基き人も斯く腰の曲れるまで長命したしとの因緣よりせるならんといふ。（水産學校教授要項、海の動物界、水産學、）

(四)　鮒　ふな　鯽

體鯉に似たり然れども口部に觸鬚なし。内地到處の河川湖沼中に産し、好みて泥地に棲息す。暖を好み寒を厭ふこと鯉に同じ。性輕擧にして、音響に驚き、泥中に潜伏し、姿をくらます。頗る貪食なり。脊部は暗黒色をなし、腹部は白し。流水に棲息するものと、止水に生存するものとは、其色彩多少の差あり。初夏に産卵す。マルブナ・ヒラブナ・ギンブナ等種々の俗稱あれども、こは形態色彩により區別せるのみ。琵琶湖諏訪湖霞浦印旛沼手賀沼牛久沼蘆湖の産名高し。古來食饌に供し、延喜式賦役令に近江の鮒五斗、内膳式に近江より鮒、美濃及び太宰府より鮒鮨、同圭、計式に近江筑前筑後より醬鮒を進めしこと見えたり。（世界物産地誌、日本重要水産解說、日本魚介類圖說、）

源五郎鮒　琵琶湖の特産にして秋季に至れば其鰭紅色に變ず故にモミヂブナともいふ本草啓蒙に鰓色赤く血走りたるを源五郎鮒といふ春夏はなし此魚湖中のみに産し入江には稀なり世俗源五郎鮒といふ如何なる故にや知らず或云堅田の漁人に源五郎といふ者あり能く秋の紅葉鮒を獲て多く市に出せり之より源五郎の名高しといふとあり

(三) 鯉　こひ

鯉は淡水産にして、古來川魚の王として貴まれ、海魚の大位（たひ）に對し、川魚の小

位（こひ）と並び稱せられたり。性多數群居を好み、春季彼岸頃より浮游し、夏季は最も活潑にして、餌を食ふこと盛に、從ひて生長も速なり。秋冷の候に至れば、運動靜に塞中に及び全く食を索めず、絶食して水底に蟄居し、冬眠の狀をなして越年す。産卵期は四五月頃なり。大なるものは三尺に達す。其脊部は黒色にして、腹部に至り淡黄色となる。鰭は多く黄色を帶び、且つ微紫色を含む。口部に觸鬚二對あり。之を通常眞鯉と稱す。此魚には他に變種極めて多し。鱗は體の大小に拘はらず、頭より尾までは三十六枚なりとのことより、六六魚の異名あり。各地の河川湖沼皆之を産すれども、就中山城の淀川武藏の荒川近江の琵琶湖信濃の松代の産最も名あり。肉味佳なるを以て、軒脂或は鯉こく等となし、共に上饌に供するのみならず、觀賞の爲めに池水に飼養す。（明治節用大全、日本物産要覽、小學理科寶業寶典、中學世界、日本魚介類圖說、日本水産動物學、）

(四) 金魚　きんぎよ

(一) **由來**　金魚は本邦の特産なるか、或は外國より傳來したるものなるか、種々の說ありて明瞭ならざれども、漁業考に、後柏原院の文龜以後金魚金鼈等、異魚の追々

舶來して世に廣まれりと、又貝原氏の倭本草に元和年間(一二七五―一二八三)に舶來せりとあり。享保年間(一四六一―一四六三)に出版されたる金魚養翫草には、金魚は人王百五代後柏原院の文龜二年(一一六二)正月二十日泉州左海の津々にわたりたりと珍しきことなりとて、其由來を記したるものありけるに、何の時にか其書失ひ侍りける。其金魚の卵彼處此處に殘り、今は到らぬ隈もなく、世に盛になりぬとあり。又人間倫訓蒙圖彙には談義坊賣往々てまかなる雜魚をタンギホウと云ひあるく。之を都の少女なる子供等水鉢又は泉水に放ち慰むなりとの記事を見る。此外金魚は本邦の特産にして元文三年(一三九八)に大和國郡山の藩士佐藤某鮒の中より金魚を得て種々に飼育し、明和年間(一四二四―一四四八)にランチウを、文化年間(一四六四―一四七七)にヲナガとランチウとを接合せしめてシシガシラを得たりとの說もあり。又一說にリウキンは中古琉球より島津家に贈り來りたるものを同家より德川氏に獻上し、後これを幕下の士武田といふものに預けられたるもの、竊に養魚家の手に入りて飼育せらるゝに至りたるなりとの說もあり。此の如く明瞭なる證なしと雖も、明國より傳來したるものにして、其輸入地は泉州堺ならん。大和郡山邊此魚の飼育盛なるを見ても、其附近に始めて此魚の入り込みたるものならんと思はる。金魚は東京地方よりも京阪地方盛に飼育せられ、又盛に愛翫せらるゝ傾あり。東京には何時頃此魚入り込みたるものか、西鶴の置土產江戸下谷の條にこの記事あり。（黒門より池の端をあゆむに、しんちうや市右衛門とて、かくれもなき金魚を賣るもののあり。生舟七八十も並べて溜水清く云ふ中にも尺にあまりて艘のてりたるを金子五兩七兩に買求めてゆく田夫なる男小さき手玉のずくひ網に小桶を持ちて來るを見れば棒ふりむし金魚の餌ばみに一日仕事取あつめてやう〳〵錢二十五文に賣る云々）

（二）種類　金魚は元鮒の變種にして、飼育せられしもの、漸次人爲淘汰の結果、體形鮒に異り體色紅變し、尾鰭分岐せるものを生ずるに至れるものにして、ワキン・リウキン・ランチウ・オランダシシガシラ・デメキンの五種を普通とし、其他シウキン・シユブンキン、キンランシの三新種あり。

一、ワキン(和金)は最も普通なるものにして、二つ尾なるもの多く、又鮒尾なるものあり。胴長くして尾短し。金魚中劣等として賞美せられず、然れとも體軀健全にして强壯なり。

二、リウキン(琉金)は又長崎ともいふ。體軀ワキンの如く長からず。腹部膨大し

脊鰭長く、其游泳するの狀頗る趣あり。一般世人に賞愛せらる。

三、ランチウ(蘭鋳)　はキンチウ(金鋳)又はマルコの名あり。眼極めて短く、諸鰭皆短く、全く脊鰭を缺く。體軀肥滿せるを以て、丸子の名あるべし。最も愛魚家の飼育賞翫するものなり。溫順にして悠々迫らず、前二者に比して頗る優良なり。

四、デメキン(出目金)　は之を支那金ともいふ。兩眼左右に突出したるを以て、此名あり。形ワキンに似、體質頗る壯健にして、活潑なり。支那原産のものは擧動靜にして、專ら池底のみに游泳し、眼球は仰向し、身體匪弱なり。

以上の四種は最も普通に見らるゝものにして、街頭販賣するものは、ワキン・リウキンの屑物に過ぎず。

五、オランダシシガシラ(和蘭獅子頭)　體軀はランチウに似て、脊鰭・尾鰭リウキンの如く、頂に肉疣を有せり。

六、シウキン(秋錦)　はオランダシシガシラとランチウとの雜種にして、體軀ランチウに類似し、ランチウの如く脊鰭を缺き、尾鰭リウキンの如く長く、一見脊鰭と肉疣のなきオランダシシガシラなり。頗る優美なるも其數少し。

七、シユブンキン(朱文金)　はデメキンとワキンとの雜種と鮒と交接せしめたる再間種にして、體軀頗る圓滿なり。體色斑にして紫紺色の光澤あり。尾鰭は鮒尾なるものあり、二ツ尾なるありて區々なり。

八、キンランシ(金蘭子)　は又雜種にしてランチウに前記シユブンキンを接合せしめたるものにして、卽ちフナ・ワキン・デメキン・ランチウ四種の再間種なり。其形態シユブンキンに似て、全く脊鰭を缺くのみ。

以上の三種は近年の新種にして、東京深川の金魚商秋山某の發育せしめたるを水產講習所長松原新之助の命名せるものなりといふ。(日本魚類圖說、貝)

(三)　**產地**　本邦概ね產せざる地なしと雖も、北海道の如き寒地にはワキン・リウキンの如きものゝ外生育せずして、冬期概ね斃死す。人爲飼育せらるゝものゝみにして、野生のものなし。主產地と目せらるゝは、奈良縣郡山にして、多く泥土地に飼育し、古來有名なり。

(四)　鮎　あゆ

水產

(一) 性狀　和名を安由といふ。食經に春生じ夏長じ秋衰へ冬死す故に年魚といふとあり。細鱗にして特種の香味あり。香魚・細鱗魚の稱之より出づ。色背部は蒼黒にして、腹部は黄白を帶び、胸腹鬐の三鰭は皆赭色を含む。總て鰭は雄に大なれども、雌に在りては鬐鰭のみ大にして、梯形なりとす。冬春の候稚魚時代には淡鹹兩水の混淆する河口に近き海中に生活せるも、落花流水の頃に至れば、體長漸く二三寸となり、幼魚は群をなし漸次上流に泝上す。其泝るに當りては、頗る敏活にして、急流を物ともせず、一二尺の小瀑をも跳越し、上流に達せずんば止まず。普通之を上り鮎又は若鮎といふ。此頃は昆蟲類の動物質を食ふ。釣又は擬餌を以て釣獲せらる。漸く泝上し終り、河川の上流に至れば、其食餌一變して植物質となり、岩石水底に附着する水垢を食して生長す。此水垢は主に硅藻にして、鮎に一種の香氣あるは卽ち之が爲なりといふ。八・九月に至れば、其生長極度に達し、大なるは一尺内外、小なるは五・六寸となる。味の美なるは此時期なりとす。産卵期に近づけば次第に川の中流に下る。之を下り鮎ともサビ鮎ともいふ。體色全く光澤を失し、腹部は鏽色を呈す。サビ鮎といふは之が爲なり。十月下旬に至れば水深一尺内外の淺瀬につき、薄暮より中宵に及び、雌雄

集りて産卵す。之を鮎の瀨につくといふ。卵は一週間にして孵化し、仔魚は水勢に流され、河口に近づき、靜穩なる淀に止り、暫く生育し、稍々成長するに及び、漸次海に入りて越年す。海中にては概ね河水の流入する淡鹹相交る流域内に棲息し、翌年三月頃に至れば、次第に河口に入りて泝上を始む。産卵を終へたる親魚は、概ね斃死し生存すること大凡一年、故に年魚と稱す。又多少殘存し越年するものあり。之を止り鮎といふ。(日本魚介類圖說、日本重要水産解說、實業之日本、日本水産動物學、)

(二) 捕魚　漁獲するには網・簗又は釣・鵜等を以てす。網は投網の外小仕掛の待網・曳網等を用ひ、釣には蚊釣・友釣・引掛釣などあり。蚊釣を用ふるは上り鮎時代のみに限る。其他の漁具は概ね成魚となれる七八月頃に用ふ。下り鮎を捕獲するには簗を用ひ、又鵜を使用す。此他地方により、種々なる漁法あり。

(三) 産地　北海道及び讃岐・琉球を除くの外、内地諸國の河川大抵之を産し、臺灣にも猶多少の産あり。特に西南地方に到るに從ひ、産額多く、中國九州地方は殊に多し。岐阜長良川は、古來鵜飼を以て有名なり。東京の多摩川亦之に次ぎて産す。(日本政治地理、日本魚介類圖說、)

長良川の鵜飼　一、長良川　源を美濃國郡上郡高鷲村大字鷲見なる大日ケ嶽の阿彌陀ケ瀧に發し長流滾々流れて岐阜市の北端金華山下に至るや藍見川の別稱あり下流は伊勢國桑名郡上輪新田に至りて揖斐川と合し桑名の海に注ぐ

二、由來　其起原詳ならざれども日本書記神武天皇の御製に島つ鳥鵜養が徒と詠ぜさせたまひしを始めとし夙に古書に散見し降て延喜の頃(一五六一――一五八二)に至り美濃國守藤原利仁勅を奉じて鵜飼の鮎を干鮎に製して獻じたるに深く叡慮に適ひ爾後毎歳干鮎獻納の事あり茲に於て鵜飼の漁業漸く盛運に趨き重要なる國産の一に數へらるるに至れり其後文明十一年(一四〇)足利義政美濃の稻葉城主齋藤妙椿に命じ生鮎千尾を徴したる事あり古來鵜飼を營む者は之を鵜飼人と稱したるが永祿七年(一二二四)織田信長の岐阜在に在るや一夜長良川の鵜飼を遊覽するに際し鵜飼人より生鮎鮎鮨を贈進したるに信長其佳味を賞し且つ漁技の巧妙に感じ遂に鵜飼人の名稱を改めて鵜匠と稱し同時に鷹匠と同等の待遇を與へ毎戸に祿米十俵及び漁船を給するに至りしより以來鵜匠の號は今日に至るまで襲用せり元和元年(一〇四一)德川家康大阪凱陣の際岐阜に宿次して長良川に鵜飼を觀る鵜匠獲る所の鮎を石燒として進む又慶長八年(一二六三)家康秀忠の兩將軍へ鮎鮨を進獻したるに深く其魚味を賞し鵜匠二十一戸へ給米料金十兩宛を與へ且つ其所有地租諸役を特免す後ち例となり御三荷と稱して年々鮎鮨を將軍に獻じたりしが明治維新以來一旦廢絶せしも明治二十三年(一五五〇)宮内省より特に御猟場を定められ毎歳夏秋の候主猟官出張して御用鵜飼を執行せらるゝ而して鮎匠

へは年々御手當金を賜はるに至れり

三、御猟場　長良川筋なる稻葉郡長良村字古津武儀郡洲原村字立花郡上郡嵩田村の三箇所にて延長約千四百七十一間の川域にして一般の漁業を禁止し監守長監守を置かる

四、漁法　漁獲の期節は毎年五月十一日より十月十五日迄にして月夜を厭ふが故に上弦は月の入るを待ち下弦は月の出でざる前上流に登り居て漸次下流へ狩下すなり即ち鵜匠(服裝は古來一定にして頭は長さ三尺餘の紺の布にて包み胴に胸當をかけ腰に腰簑を着す)一人中鵜使一人舟夫二人鵜飼船(厚さ一寸の槇板製にして長さ七間八寸敷六間中央の横幅三尺四寸敷二尺九寸深さ一尺六寸五分なり)に乘り船の舳先に篝火を焚き鵜匠は其傍に在りて十二羽の鵜を使ひ尚等に燃料を供す中鵜使は船の中央に在りて四羽の鵜を使ふ其前後に一人宛舟夫居りて舟を操る鵜の使用法は手繩の先を左手に握り結合せしめざる樣之を捌き鵜鳥をして其働を自由ならしむ而して捕魚の多少は咽喉の縛方如何にあれば漁法中最も祕訣とする所なり毎夜長良村にては七艘瀨尻村にては五艘を使用し時には連合して十二艘となり之を並列して一瀨を下す毎に交互先後をなし流に隨ひて下り馬を圍む此時舟夫は棹を以て舷を打ち聲を發して勢力を示し鵜匠中鵜使亦聲を和し勢を副ふ鵜は篝火の明に乘じて縱横自在に水中に潛り鮎を逐ひ之を啣へて水上に浮み呑下す其間鵜匠中鵜使は左右に入交りて恰も蜘蛛の巢の如く混亂したる手繩をば容易に操り捌き其大小四五尾より七八尾を呑みたりと認むるものより之を船上

に引上げ右の手を以て其喉より魚を推し左手に手繩を握りたる儘嘴を開き之を吐籠に吐出させ又水に追入れ篝に薪を添ふる等頗る神速を要す多年の熟練とはいへ鵜匠の措置の輕妙にして緩急其度を愆らざるは驚歎の外なきなり漁業時間は凡そ三時間にして大抵一時間に一羽の獲る所實に百二三十尾より三百尾に達すといふ

又時には數多の鵜飼船を一列に並べ水の淀みたる處を取廻し巻狩を爲すことあり此際は篝火の影入り亂れて晝より猶ほ明かに更に水底に入りて相映じ各船棹を以て舷を打ち聲を發して鮎を勵ます鮎は恐怖の餘り度を失ひ前後左右に逃げ惑ふを百餘の鵜は互に先を爭うて片瀨に追ひ詰め呑では浮み吐ては沈み頻りに捕へて止まず鮎は遂に逃ぐるに途なく陸に跳ね上るに至るこの漁法をカラミと稱すこれ鮎漁中最も壯快なるものなり此漁法は多くの時間を要せずして獲る所多く殊に漁する所のものは骨軟にして風味を失すること少く最も人の賞玩する所たり而して此鮎漁に用ふる鵜は島鵜と稱へ尾張國知多郡師崎の南なる篠島海岸に於て捕獲し特に馴したるものにして普通のものよりは大きく頭の長さ七八寸背は一尺二三寸體重六百五十匁乃至八百匁なり老ふれば亦同じ所に放つ其他に產したるものは曾て用をなさずとぞ亦一奇といふべし(日本、茗溪會雜誌、教育研究、)

多摩川の鮎獵　古へ幕府の遊漁場となり居たるが享保三年(二四〇三)八代將軍吉宗の時に至り多摩川の名を御留川と改め一般の漁獲を禁じ同時に上は瀨田村下は橘樹郡上丸子村に制札を建たり然るに嘉永年間(二五〇八——二五一三)或漁夫鮎を幕府に獻上することゝして川の一部に限り常漁場とするの許を受け慶應三年(二五二七)には幕府其禁を解きしにより時の代官松村某自由漁業の儀を出願して五箇年間の許可を得同時に鮎鑑札を附與せらるゝに至りしが程なく明治維新となりて此鑑札は品川縣廳に納まり爾來自由の漁業場となりぬ斯くて明治二十年(二五四七)には東京府荏原郡神奈川縣橘樹郡の漁夫等組合規則を設け同年五月農商務省の許可を得て漁場區域を定め以て今日に及べるなり(時事新報)

(四)用途　香味佳なるを以て生食するのみならず、燒鮎・乾鮎・粕鮎とし、又鰻鯽(アイギヨウ)・コウルカ・ウ・ルカ等となし、皆之を珍重す。

(四六)鰻鱺　うなぎ

鰻鱺は體圓柱狀にして甚だ長く、體色は棲息する所によりて差異あり。背部は概ね暗綠色・蒼黑色・茶褐色等にして、體側は稍々淡く、腹部は純白又は微黃金色を帶ぶ。止水若くは緩流の泥土ある各地の河・川・池・沼等に棲息し、晝間は水底の泥中又は石間に潛蟄し、夜間出でて活潑に游泳し動物を嗜食す。而して棲息する場所は雌雄によりて異なり。雄は常に半鹹水の海中に在り。淡水に在るものは雌のみにして、生殖

期（夏秋の候）に至れば雌魚は夜間群をなして海に下り、雄魚に接す。産卵期は秋冬の交に在りて海中に於てす。卵粒極めて微細なるを以て、顯微鏡を以てするも之を認むる容易ならずといふ。孵化したる仔魚は三・四月の頃大さ一・二寸となり、雌のみ大群をなして河川に沂上し、雄は海中に殘留す。

肉は食用に供し、皮は乾して鞭紐等に用ふ。（中學世界、日本重要水產解說、生物界之現象、水產學校教授要項、日本水產動物學、）

(四) 石決明　あはび　鰒・鮑

(一) 性狀　アハビといふはアハスミ（合肉）なり。水中の岩に取りつき合す義より起れりといふ。介殼は卵圓形にして中央は少しく高し。呼水孔は大にして貫通するもの四乃至五あり。殼の外面は褐又は蒼紫色にして、内面は眞珠色を帶び、大さ七・八寸に至るものあり。潮流の佳良なる海底の岩礁に附着して、カヂメ・昆布・和布等の海藻を食とす。特に波濤の激衝する岬角・島地の近海に多し。晝間は岩石に吸着して動くこと少なく、夜間には居所を移して食を覓む。十一・十二月の頃綠色の卵を放產す。夏季は肉肥え味佳なるを以て、採捕の好期となす。殼形肉色等に由りて、マダカ・メガイ・クロガイ等の稱呼あれども、皆一種と見做すべし。既に述べたるものはマダカなり。（日本重要水產解說、日本水產動物學、動物學教科書、水產學校教授要項、水產學、）

(二) 捕漁　捕獲するには蜑人小舟に乘じ、鐵梃を持ち網囊を腰に結びて水底に潛み、深さ五尋より十五尋に至るを限りとなす岩石に附着するものを認め、速に之を剝去す。遲疑して機を失へば、岩石に固着し假令其介殼を粉碎するも尙採ること能はず。其獲たる物は網囊に投入し、水面に出でて氣息を養ひ、又水に潛り此の如くすること數回にして、舟に歸るを常とす。近來潛水器或は覗水器を用ひて、多數の捕獲するものあり。陸奥にては夜間に刺網を使用し、又は籠に昆布を卷きて其來り集るものを捕ふといふ。（日本重要物產解說、日本商品學、）

(三) 產地　東海に饒產し、伊勢・志摩・伊豆・相模・安房・上總等に產するを著名なりとす。伊勢・志摩の石決明は延喜式頃より其名顯はれ、志摩よりは年々之を伊勢神宮に奉るの例ありといふ。（實業之日本、日本物產要覽、日本水產動物學、）

(四) 用途　肉美味なるが故に生食し、又は製造して海產中の一大輸出品たる明鮑或は灰鮑となし、或は薄く切り乾して熨斗に造る。殼も磨礪して器皿又は釦鈕其他

青貝細工に用ひらる。此介の腹中より稀に上等の眞珠を得ることあり。海の動物界、日本商品學、重要商品誌、

(四) 阿古屋介　あこやがひ　しんじゆがひ　珠母・眞珠介

(一) 性狀　介殼は稍々四角形をなし、僅に不同なり。大さ二寸二三分に至る。肉は柔にして一見牡蠣の如し。外面は暗褐色に少しく蒼色を混じ、又少しく黒色を帶び、内面は眞珠色にして閃光を帶ぶ。此介は深さ二三尋位の淺海にして、靜穩なる潮流の疏通宜しく、底質岩石多くして海水清澄なる所に棲息す。産卵期は六・七月頃なり。凡そ三年にして成熟す。此時機は成長最も旺盛にして、貴重なる眞珠を發見し得るも亦此年齡以上なり。眞珠は元來或物體の殼內に竄入して、外套膜の內部に刺衝を與ふるに由り之を防ぐために、肉中より眞珠質を分泌し、其竄入せる物質を包被するに由り生ずるものなりといふ。されば此理を應用し、人工にて眞珠を生せしむるとあり。卽ち其介を飼養し、外套膜の間に砂粒を入れて放養するにあり。然るときは數年の後には大なる眞珠を生ずべし。時事新報、太陽、生物界之現象、日本水產動物學、水產學、

(二) 產地　本邦にては西海・南海・內海・東海・西北諸國に產し、東北及び北海に稀なり。就中肥前大村灣・志摩英虞灣・土佐浦の內海等、古來著名なり。而して志摩の英虞灣にては、御木本幸吉といふ人、多年研究の結果遂に養殖に成功し、盛に販出す。日本水產動物學、水產事業、時事新報、

英虞灣の眞珠養殖　御木本幸吉明治二十六年(一八九三)初めて英虞灣內神明浦に養殖場を設け面積凡そ六萬坪の海底に眞珠貝を放養し、逐次四年を經て採取するの計畫を以て飼育せり。成績極めて良好にして海外諸國より注文を受け事業益發達するといふ由來眞珠貝の天然產は本邦に在りては長崎縣を推し需要最も廣く品質も亦粗惡にあらざるも珠粒稀有にして千箇中僅に一箇の眞珠を見るが如き不便あり。人工養殖は之に反し赤潮若くは天災なき限り放養せる眞珠貝の半數以上は概ね珠粒を含み品質も亦天然產と讓らず極めて有望なる事業なり(大日本地誌、日本)

御木本幸吉　明治三十九年六月二十八日緑綬褒章を授けらる

三重縣志摩郡鳥羽町　御木本幸吉

夙ニ心ヲ海產業ニ傾ケ眞珠販賣ノ業ヲ開クヤ從來他產ヲ凌駕セル志摩國英虞灣產出ノ眞珠濫獲ニヨリ產額減少セルヲ慨シ眞珠介ノ蕃殖ヲ計リ學者ノ說ニ徵シ灣內ニ養殖場ヲ設ケ始メテ養殖ヲナシ實驗數年蹉跌困亡ストモ屈撓セス更ニ多德島ヲトシ一族ヲ擧ケテココニ移住シ則苦經營ヨクソノ業ヲ持シ規模ヲ擴張シ眞法ヲ按出シテマス〳〵蕃

殖ヲ圖リ今ヤ産額年々多キヲ加ヘ品質光澤天然眞珠ニ讓ラス聲價大イニ揚リ盛ク海外ニ輸出スルニ至ル洵ニ實業ニ精勵シ衆民ノ模範タルモノトス仍リテ明治十四年十二月七日勅定綠綬褒章ヲ賜ヒソノ善行ヲ表彰ス(官報)

(三) 用途　肉は生のまゝ煮付或は乾燥して食用に供すべく、又介殻は飾釦等の粧飾品を造るに用ふべし。眞珠は大なるものは重量一二分に達し、裝飾品に用ひられ、小なるものは瞿粟種子の如くにして、藥に供せらる。其最も優良なるはギンダマと稱するものにして、純粹の眞珠色をなし、透明滴るが如く、正圓形なるものは八方轉びといひ高價なり。次はキンダマにして、稍々黃色を帶び、クロダマといふは純黑色にして光澤あり。變りものとして又用ひらる。(第五回内國勸業博覽會重要物産案内、日本魚介類圖說)

(咒) 牡蠣かき

(一) 性狀　牡蠣は缺きにして、殻を缺きて取るより起りたる名なり。介殻は長卵圓形にして、一片は深く、一片は平なり。外面は粗糙にして、其色彩淡黃なれども、内面は白くして、肉痕のみは栗色を帶び、大さ二三寸に至る。此介は多く干潮線以内の淺海にして、多少淡水の混和する所の海岸の岩、又は杭等に附着すれども、稀には附着したる物體の輕少なるがため沙泥の海底に散ずるもあり。之をコロビガキと云ふ。六七月頃産卵す。稚介は成熟頗る強盛なるが故に、適當なる方法に依り、人爲を以て養殖することを得。本邦にても廣島灣、岡山灣等に於て、盛に之を飼育す。其利甚だ大なり。(物産小辭典、博物學教科書、海の動物界、實業寶典、日本重要水産解說、日本水産動物學)

(二) 養殖　養蠣の方法は種々あり。と雖も、之を概言すれば卽ち篠枝を樹て、又は蠣殻を投入して其物に附着せしむるものなれども、今は安藝國二保島邊に行はるゝ方法を記さん。

淺海にて滿潮の際と雖も、常に水勢の穩和にして激浪風波の害なき所の沙地に、蠣苗を附着せしむべき篠竹を樹つ。其竹は苦竹より淡竹を可とす。周圍凡そ三寸許にして、枝の儘四尺許に截りて、一ヶ所五六本づつとして、潮水の干際まで二行に插設す。而して其篠竹と篠竹との間は縱凡そ三尺橫一尺乃至五寸許を隔てゝ取り除くべし。此篠竹は專ら三年竹を用ふるを常とす。篠竹を插設するは每年梅雨の候とす。六月頃に至れば蠣苗自ら篠竹に附着するものなり。仲秋の頃に至り、生育するを

待ちて簀の儘抽き取り、較々淺灘の所に移す。之をトヤ或はオケシと稱す。又翌年初秋の頃、簀竹より打ち落して深き處へ移し、又其翌年の仲春に至り、潮水の淺深を問はず溜滯せざる處に移し替ふべし。凡そ牡蠣の生長は、普通一年には一寸五分、二年には二寸五分、三年には三寸となるも、三年以上に及べば全く成長することなくして、唯介殼の厚さを加ふるに過ぎざるのみならず、追々斃死するを免れざるものなれば、二三年目に採收するを以て、最も利益ありとす。（水産調査報告、明治節用大全、東京朝日新聞、）

（三）**産地**　本邦近海薩摩以南を除くの外は、大抵之を産す。其中最も有名なるは廣島灣・岡山灣・厚岸灣等なれども、養殖の盛なるは廣島灣に及ぶ所なく、（廣島市を中心として東は海田灣より西は玖玻に至る凡そ十二里の間諸所に飼育場を設け海底を使用すること恰も田畑の如しといふ）備前國藤戸及び磐城國松川之に次ぐ。農商務省水産講習所にては下總國八幡に養蠣試驗場を設け、之が實驗を重ね良好なる成績を擧げたりといふ。（水産調査報告、東京朝日新聞、日本重要水産解説、）

安藝の養蠣沿革　此介は食料として最も優等なるが故に古來より養殖の事業を起して利益を博したる邦國東西兩洋に少なしとせざれども我が廣島縣に於て行はるゝ如き完全なる方法は蓋し甚だ少なかるべし今左に其沿革を略記せん

抑々廣島縣下に於て養蠣事業の起りしは何時の頃なるか之を詳にせざれども寶永五年（二三六八）大阪大火の節高麗橋下に船を繫ぎ蠣店を開き居りし安藝國佐伯郡草津村五郎右衛門といふ者橋際の制札將に燒失せんとするを見て之を吾が船に載せ燒失を免れしめたる功により褒賞を賜はり且つ大阪町々川々の橋下に於て自由に販賣するの特許を得たること載せて草津村舊記に存せりといふ是に由て之を觀れば今を距る百九十有餘年前に安藝の人は牡蠣販賣に意を留め遠く大阪に至りしこと判然たり而して何時の頃より簀を建てゝ人工的に牡蠣を培養するに至りしや其沿革は之を詳にするを得ずと雖も蓋し今日の如く學術上より牡蠣發育の事實を基礎として發達したるに非ず全く經驗上より起りたるものなれば明瞭に其年月日時を指すこと能はざる所ならん廣島縣勸業課印行水産提要に「牡蠣を培養する濫觴は昔時佐伯郡草津村の流民蛤蜊を育養するに各其持場を區劃し周圍に竹を挿みしに其竹に牡蠣の多く附着したるを見て始めて簀を設くるの利あるを發明したりと云ふ」とあり此事實左もありなん而して又同書に曰く「又文化十二年（二四七五）の國郡志下調書を見るに古より二保島（向灘・淵崎・本浦・日宇那・丹那・大河の六浦及數里を隔てたる似の島・宇品等の總稱なり）海田市・矢野の三ヶ所よりも大阪・堺・兵庫・尼崎・高砂・赤穗・明石・須本・高松・丸龜・松山・西條・今治・大洲・三津ヶ濱・玉島・福山・松永・三田尻・下の關・小倉等へ輸送し其地に於て蠣店を船中に開き販賣し翌年正二月頃に歸村す云々とあり是に由て之を觀れば往古より盛に蓄養し廣く他邦に輸出せしや知る可きなり」と以て文化の頃には廣島蠣の販路大に廣かりしを見る可し

然れども牡蠣が竹或は其他海中に投じたる物に附着するは極めて普通なる事實にし

て何處の海濱にても之を見ること容易なるに獨り廣島縣下に限り此事實を利用して今日の盛大を極むるに至りしは抑も故なかる可からずこれ他なし今之を略言せば其地質の最も養蠣に適したる天然の利を有すると共に内には人民稠密生存競爭劇烈の刺戟あり外には偶然に得たる販賣の特權あり此三者と制度の宜きを得たると相待つて同國の養蠣術自然に發達し遂に完全の度に進みたるや明けし(水産調査報告)

(四) 用途　肉は滋養の質に富み、消化し易きを以て、生食に供するのみならず、罐詰或は越幾斯、或は蠣醬の製造に使用せられ、殻は燒きて蠣灰を製するに用ひらる。而して乾蠣は近年多く支那に輸出せられ、其結果頗る良好なりといふ。(日本商品學、日本重要水産解説)

(五) 文蛤　はまぐり　蛤・蛤蜊

(一) 性狀　濱栗の義なりといふ。介殻は稍心臟形に似て堅く厚く、兩片形同じくして相合す。大なるは徑二三寸、小なるは五六分なり。其外面は平滑にして暗褐色の太き放射狀の帶紋をなし、内面は白色を呈するを常とすれども、變色も極めて多し。此介は淡水の注入する淺海の沙泥若くは沙底に潛在し、其足强壯なるを以て諸所に移轉す。(日本重要水産解説、言海、日本水産動物學)

(二) 産地　本邦中部地方の太平洋沿岸の灣内砂濱等に多く、伊勢海及び東京灣の産名高し。(水産學、小辭典)

(三) 用途　肉は鮮食し、又は煮乾となすべし。殻は藥劑の容器と爲し、又厚くして大なるものは磨きて碁石となし、或は燒きて介灰を造る等、其用途極めて廣し。(日本商品學、物産學)

(五) 蛤仔　あさり　淺蜊

介殻は稍三角形をなし、大さ一寸餘に過ぎず。外面は淡黄色にして、白色の雲紋あり又淡黒色の斑紋を混ず。棲息の場所は文蛤より較々砂多き所を好む。我が邦にては東海及び内海等に多し。其肉は味佳なるが故に、食用に供せらる。(日本水産動物學、日本重要水産解説、水産學)

(五) 半邊蛸　いたやがひ　板屋貝

(一) 性狀　シヤクシガイの別名あり。海扇に酷似すれども、形稍楕圓にして小さく、

大さ二三寸餘に過ぎず。外面凹凸の溝粗大にして、十三條あり。其狀板屋の如しといふ。色彩海扇に同じ。（日本水産動物學、水産解說、）

（二）**産地**　東海より西南諸州に産し、北海には絶てなし。

（三）**用途**　シヤクシガイの別名あるが如く、殻は多く杓子に使用し、肉柱は味美なるを以て、煮乾して支那に輸出す。（實業寶典、言海、）

（三）海扇ほたてがひ　帆立貝

（一）**性狀**　介殻は眞圓形に類し、大さ七八寸に至る。表には竪に廣き溝三十餘條ありて、開きたる扇子の如く、一片は扁平にして少しく小に、一片は膨脹し、其色外面は淡紅褐にして内面は白し。靜澄且つ靜穩なる場所の沙底に棲息し、夏季に産卵す。水に浮びて行くときは、窪き殻を舟の如くし、平たき殻を帆の如く立て、風に乘じて走るを以て、此名ありといふ。（日本水産動物學、博物學教科書、日本重要水産解說、日本商品學、）

（二）**産地**　北海道千島より陸奥近海に至るの間に産す。其室蘭灣内に産するもの殻特に大にして、奥尻の産は特に厚し。（日本重要水産解說、）

（四）拳螺さゞえ　榮螺

殻は拳狀を爲して厚く、外面は暗蒼色にして、内面は稍眞珠色を呈す。常に外海の磯邊岩礁に棲息す。晝間は靜止し、夜間出でて海藻を食ふ。夏秋の交、綠色細微の卵を産す。潛水して採捕すれども、稀には夜間磯邊に裝置せる刺網に罹ることあり。鮮食することあれども、往々乾製して支那に輸出す。我が邦にては東海より西南に多く産出し、東北海に至るに從ひ減少す。（水産學校教授要項、日本重要水産解說、日本水産學校教授要項、日本水産動物學、水産學、理科辭典、）

（五）珊瑚さんご

（一）**性狀**　珊瑚は珊瑚蟲と稱する微細動物の分泌物の堆積せるものにして、海中に在る時は恰も灌木の枝あるが如し。故に之を珊瑚樹と俗稱す。質軟かなれども、水を離るれば、固き質となりて、石の如くなる。暖流の流通宜しき處に産し、六七十尋より百二三十尋に至る海底の岩礁に着生するが故に、珊瑚網と稱する方形の網を用ひて、潮流に從ひ、懸けて之を採收するなり。（水産學校教授要項、日本水産動物學、日本重要水産解說、物産小辭典、）

(二) **種類**　十數種あれども、我が國に產するものは、左の如し。

一、アカサンゴ　外皮薄く、表面は微細なる突起あり。外皮も赤色なれども、枝の尖端に近き部は無色なり。軸は暗赤色にして、中心は通常白色を呈す。故にこれにて作れる珠は、其白色部を表はさゞらんため、其孔を軸と並行に穿つことを力むるなり。高さ幅共に一尺、軸の直徑一寸に達す。特に土佐に多く、薩摩邊にも產す。我が國の珊瑚類中、最も多きものなり。

二、モモイロサンゴ　外皮は朱色或は赤色にして、枝端は白色なり。又往々全體淡黃色のものあり。軸の色は赤くして中心白し。往々高さ及び幅三尺、直徑二寸、重量六貫目に至るものあり。主に薩摩の近海に產し、又四國・紀伊等にも少しく產す。產額はアカサンゴの如く多からざれども、色美にして、木理鮮麗なるにより貴ばる。特にボケと稱する淡赤のもの最も貴し。

三、シロサンゴ　外皮は黃色乃至赤色にして、根部に至るに從ひて淡し。軸は白色にして中心は淡赤色なり。需要少く價廉なり。四國・薩摩に多し。

四、ボウシウサンゴ　外皮淡黃色にして、軸は乳白色なり。嘗て一度得られたることあるのみ。

五、ミゾサンゴ　外皮朱色にして、軸は淡紅色なり。この種は只一度得られたることあるのみなりといふ。

六、ダメサンゴ　軸白くして不良なり。產出亦稀なり。

七、コサンゴ　嘗て一度得られたることあるのみ。高さ二・三寸に過ぎず。(農商務省水產局報告、)

(三) **品種**　吾人の珍重する所の珊瑚は、外層の皮を去り、石質の軸部を琢磨したるものにして、最も賞美せられて、價の貴きものはモモイロサンゴにして、アカサンゴ之に次ぎ、シロサンゴ價廉なり。然れどもモモイロサンゴにも、赤色なる暗赤色なる、淡紅・淡赤白色なる等、色彩に濃淡あり。其生木なると、落木たると、立枯木たるとにより、品質に優劣あり。從ひて價額に高低を生ず。(日本魚介類圖說、)

(四) **產地**　本邦にては土佐の蹉跎岬・室戶岬の沖合、薩摩の屋久・口永良部島等の近海、其他紀伊の潮の岬の沖合、肥前の五島近海及び八重山島近海に產す。(中學世界、日本水產動物學、日本重要水產解說、)

(五) 用途　我が國にては簪の玉・根掛・襟留・釦・印材・パイプ・念珠・印籠・煙草入等の緒締に使用し、古來七寶の一として珍重せり。往時は專ら外國の輸入品のみなりしが、現今にては反對の現象を呈せり。往時輸入せられたるものは、主に歐洲產のものにして品質優良なれば、今猶コワタリサンゴと稱して之を貴ぶ。歐米にては襟飾・耳環飾・冠・櫛・髮留・鎖・十字架・留針・袖留・指環等に用ふ。(中學世界、日本魚介類圖說、)

(五) こんぶ

(一) 由來　昆布は俗にコブといふ。倭名抄に比呂米一云衣比須女と訓めり。コンブとは字音によれるなり。續日本紀元正天皇靈龜六年(一三七五)の條に、冬十月丁丑、蝦夷須賀君古麻比留等言先祖以來貢獻昆布、常採此地年時不闕云々と見ゆれば、上代より人の食したること、思はるる。倭訓栞に索こぶ・細こぶ・廣こぶの名あり。庭訓に宇賀昆布と見えたり。宇賀は函館の外海の名、今石附といふ。昆布を祝の物とせるは、昆布を昔ヒロメといひしに由る。ヒロメの名を物をひろむる儀に取りなしたるなり。一說にヨロコブといふ儀に取りなほして用ふともあり。(日本社會辭彙、少年世界、)

(二) 性狀　昆布は海中に生ずる花なき植物なり。體扁平にして細長く、根・莖・葉の區別なし。下端は稍柄狀及び根狀をなせり。七・八月の交、其葉面に暗褐色の斑點を生ず。これは則ち游走子囊の叢生せるものにして、此もの十月十一月頃成熟して其中より數多の游走子と稱する小體を出し、此小體海中に出でて、適當なる地盤に附着すれば、直に發芽して一個の昆布となり、かくして繁殖するものとす。然れども昆布は綠素を有するを以て、獨立の生活を營み、寄生主に倚りて養はるゝ菌類とは同じからず。かく綠素を有せるに拘はらず、黃褐色を呈する所以は、一種の色素ありて其表面を掩ひ、之が爲めに外より綠素を見ること能はざるによるものにして、若し昆布を永く水に浸し置く時は、外面にある色素は次第に水の爲めに溶け去り、遂に綠色を呈するを見るべし。成長點は他の植物の如く、先端部に非ずして基脚に在り、故に激浪潮流の爲めに其先端をもぎ取らるゝことあるも其基脚部より漸々成長して、之を補ふことを得るなり。(日本有用海產植物、水產學、理科教本、理科辭典、)

(三) 種類　種類一ならず。本昆布・三石昆布・長昆布・猫足昆布・粘液昆布・細布昆布等あり。

一、本昆布　長さ六・七尺より二十尺位に達し、幅一尺以上に及ぶ。我が國海産植物中の最大なるものにして、葉は厚く革質柔靭なり。市場に販賣する折昆布又は花折昆布と稱するものは此種より作る。其幅及び長さ此の如くなるを以て、産地より輸出するに當り、之を折りて荷造りするが故此名あり。關西地方にて製造する種々の昆布菓子は、之を原料とすること多し。膽振・渡島・陸奥等に産すれども、渡島函館近海を以つて主なる産地とし、且其品質最も佳なり。就中志苔村・小安村は、其名高し。（日本有用海産植物、水産學、日本重要水産解說、）

二、三石昆布　葉狹長にして黒褐色を帶び、幅四・五寸長さ四・五尺に達し、緣邊多少波狀を呈せり。市場に販賣する元揃昆布及び長切昆布は、多くは此種を以て作るものにして、産額昆布類中の首位にあり。北海道三石郡の沿岸は、之を夥しく産するのみならず、其品位最佳なるを以てこの名あり。渡島惠山・日高・十勝・釧路・千島國後東岸等にも産す。（日本有用海産植物、水産學、）

三、長昆布　葉狹長にして黒褐色をなし、時に綠色を帶ぶ。幅四・五寸長さ通常三・四丈、稀には七・八丈餘に達す。邊緣多少波狀をなし、主として釧路・根室・千島の近海に産す。多く長切昆布に製す。（日本重要水產植物圖說、水產學、）

四、細布昆布　北海道渡島後志・石狩及び陸奥の南方の海に産す。長さ六・七尺あり。之の昆布に比すれば、幅狹く味劣る。多く刻昆布に製し、又煮食す。陸前・陸中磐城・岩代等に於ては、盆布と稱し、中元精靈祭の供物と爲し、又布の粉と稱し、晒乾碎粉したるものを貯藏して、救荒の備とし、或は布の粉飯と稱し、飯米に加へ炊きて食ふ。（日本重要水產植物圖說、水產學、）

五、粘液昆布　北海道東岸の近海には普く之を産すれども、釧路・根室の近海特に多し。長さ六・七尺に至り、粘液に富むを以て、溫湯に投ずれば、薯蕷の摺汁の如くなる。故にトロヽコンブの名あり。一名チヾミコンブともいふ。（日本重要水產植物圖說、）

六、猫足昆布　又ミヽコンブともいふ。北海道千島・釧路・根室の海に産す。根部の兩緣耳の如く挺出せるを以て、此名あり。長さ六・七尺に過ぎず。煮出しに用ひて甘味あり。（日本重要水產植物圖說、）

(四) 採收　時季は七月下旬、釣下しより十月下旬頃迄にして、特に夏土用より秋彼岸まで、七十日間を盛季とす。漁夫は小舟にて乘出で、長竿に鎌を結付け、海底に茂生

せる昆布を根より刈採り來りて、之を海岸の砂上又は竿繩等に掛けて干す。（最新商品教科書、商品教科書。）

（五）製法　元揃・花折・長切・島田・胴結・細目等の區別あれども、皆別に特殊の製法あるにあらずして、唯結束に由りて其名を異にするのみ。刻昆布・臚昆布・白髪昆布等は、何れも前者を原料として製造したるものなり。

刻昆布は我が國特有の製品にして、製法一樣ならざれども、其概略をいへば、まづ原料をポーメー十度内外の鹽水にて洗滌し、汚物を去り、二十貫許を沸騰水中に投入し、更に食料青粉若干匁を加へ沸騰せしむること三十分間にして、綠色を呈するを度とし、是を釜より出だして二三十分間陰干するか、五六分間日干するか、何れにても葉の皺を伸し、堆積器にて平に堆積し、凡そ一尺一寸餘の高さのものゝ重量百八十斤程に至らば、最後に板に上せ輕く壓搾し、後適宜に截斷し、數個の堆積を作り、更にこれを壓搾器に分堆して、適度に締め上げ、この臺を斜に倒して、堆積せる昆布葉の側面を上方に向け、これを鉈にて削り、細線となし、凡そ十時間に其一臺を削り終るを通例とす。此の如く細刻せるものは、更に少時間筵に擴げ日に干し、兩手にて數回揉み、其色澤を好からしむ。

臚昆布は乾燥せる昆布の兩面を鉈にて削去り、白色の部のみを更に鉈を以て薄片としたるものにして、白髪昆布は該白色の部を刻みたるものなり。（日本有用海產植物、商品教科書、最新商品教科書、水產學校教授要項、水產學。）

（六）產地　昆布は寒流區域に發生し、北海道の東南海岸及び三陸地方は、主なる產地にして、日本海沿岸暖流區域には、其發生極めて少く、稍多きは渡島・天鹽及び利尻・禮文兩島にして、陸奥以南の沿岸には、全く之を見ず。日高國襟裳岬の東西兩側は、著名なる繁殖地にして、日高及び十勝產は肉厚く、釧路及び根室產は薄く、前者は淸國に於て北方人の嗜好に適し、後者は南方即ち楊子江沿岸地方に適す。海外へ輸出するは長切及び刻昆布の二種にして、前者は日高國靜内・三石・浦河樣似の諸郡、十勝國廣尾郡・釧路國白糠・厚岸の二郡、根室國花咲郡・千島國國後島等の沿岸に產し、刻昆布は大阪・東京及び函館に於て製せられ、其原料は日高國諸郡及び渡島國松前郡等の沿岸に產するものとす。三陸地方產は其質極めて劣れり。（商工地理學、帝國物產地誌。）

（七）輸出　昆布は輸出水產物中の重要なるものにして、其仕向先は淸國を最大需

要地となす。

清國北部にては佳節祝日には必ず昆布を饌にし、貴賤一般之を食し祝意を表すといふ。其用法種々あり。一例を擧ぐれば、芝罘地方にては葉昆布を淡水に浸して細條に切り、白菜或は豆素麺、大根等と混和し、菜油または豚油にて煮熟してこれを食すまた刻昆布も豚肉と混煮するといふ。而して食料に供する外、肉を炙りたる後、此昆布を燻じて室内を清むる習慣あり。（貿易事情、商品教科書、）

昆布輸出の由來　昆布を始めて清國へ輸出せしは延寶中（二三三――二三四〇）長崎會所に於て試に僅少を清國人に賣りしよりのことにして寶暦十一年（二四二一）には一萬二千七百九十八石を輸出するに至れりこの昆布は函館昆布又南部昆布と稱し今の花折昆布、元揃昆布の類なり降りて天明五年（二四四五）長崎會所は函館昆布三千石南部昆布千石即ち合して四千石を仕入れ其後寛政六年（二四五四）までは五千石（函館三千石南部二千石）に増し文化二年より同五年迄は四千石（各二千石）に減じ文化六年より同九年までは五千石（函館三千石南部二千石）に増し同十一年より文政二年（二四七九）までは四千石（各二千石）となり同三年より天保二年（二四九一）までは漸々に減少し南部昆布は天保二年に仕入を止め同三年より十一年までは函館昆布のみを二千石づつ仕入たり其間は長崎會所の專賣にて清國へ輸出せし額も年々二千石乃至五千石なりき安政六年（二五一九）横濱・長崎・函館の三港の開かれしより内外の商賈相貿易し長崎の商人は下の關にて昆布を買入れこれを長崎に轉輸して清國へ輸出せり當時の價格は百石につき金百五十兩内外なりしが翌萬延元年（二五二〇）金二百十五兩乃至四百三十兩に騰貴す然るに長崎商人はこれを七百兩内外にて清國に輸出せりといふ明治元年（二五二八）支那の商人成記號等函館に來り直輸入をなすに及びて百石金七百八十兩となり同三年には千二百兩に騰れりこの年清國へ輸出せし額四萬七千石なりき爾後産額大に増加し以て今日に至れり（日本商業史、帝國物産地誌）

（八）用途　昆布の効用は甚だ廣く食用として普く用ひらるゝは人の能く知るところなり。沃度原料として年々消費せらるゝもの亦尠からず、又之より海藻酸、マンナイト等を製出することを得べし。（日本有用海産植物、）

一、沃瘡曹達　沃瘡は各種の海藻より取ることを得れども粗惡なる昆布より取るを宜しとす乾きたる昆布を黒燒となし臼に搗きて細末となし桶に入れ水を注き一晝夜程置き溶汁の泡醸を待ちかきまはして泡を消し其汁を別の入物に移すこと三四回の後先きに別の入物に貯へたる汁を一つの入物に混ぜ鐵釜にて煎じ詰め溶汁漸く結晶するを度とし他の入物に移して冷す時は結晶物は多量の曹達を含むを以て別の入物に貯へて曹達を取るべし然して其澄みたる汁のみ入物を傾けて再び鐵釜に入れ前の如く煎じ詰むること數回澄みたる汁殆と結晶せざるに至り汁の量二分の一の硫酸を加へ

かきまはして泡の消ゆるを待ち汁の量四分の一の黒酸化滿俺を加へレトルトに入れ百八十度内外の火力を加ふれば紫の煙を發して入物の内側に附着す是れ即ち沃鎭なりこれを再餾して遂に精瓦のものとなる(毎日新聞)

二、昆布菓子　上等の昆布を適宜の長さに切り少し溫め置きたるぬるき酢に浸して能く洗ひ筵に一本づゝ廣げ其上を筵にて覆ひ一晝夜を經てまた少し溫め置きたる酒にて洗ひ前日の如くなしてまた二晝夜を經たる後一本づゝ巻きこれを蒸籠に入れ蒸すこと凡そ半日程にして軟とならば取出して巻き直し風に乾す但し全く乾く迄は度々巻き直すべし全く乾きたる後小口より横切にすれば渦巻形となるこれに昆布二貫目に白砂糖百目の割合にて上品の菓子となる(毎日新聞)

(五)寒天　かんてん　凍瓊脂

(一)由來　延喜式時代より瓊脂（ところてん）といふものありたれども、之は所謂魚の煮凝、又は單に石花菜を煮たるものにあらず。寒中に曝して製せるものにして、今日の如く寒中に曝し凍結せしめて製せしは實に德川幕府の初めにあり。乃ち萬治元年(一六五八)の冬、薩摩侯山城伏見の旅館に宿りたる時、當日の馳走として瓊脂（乃ち古來よりありたるもの）を供へたりき。侯其食ひ殘しを棄てたるに、地上にあること數日にして、自ら凍結して乾きたる樣輕薄にして恰も紙の如くなりしを、土人見て奇となし、遂に同三年(一六六〇)之より凍瓊脂（かんてん）を製造する事を案出せり。其嚴冬に造る以て、寒天なる名稱を下したるは、歸化の僧隱元なりと傳ふ。(實業之日本、實業寶典、新選日本物産年表、最新商品學、理科辭典、商品辭典)

(二)原料　寒天の原料は石花菜（てんぐさ）なれども、近來原草の採集多からざるを以て、礪菜（えご）鳥足等、他の海藻類を混ずることあり。石花菜は夏季海中より採刈し、十數日間雨に曝し、次ぎて水に入れ、搗き柔げて善く水に洗ひ土砂を去り、日光に乾燥して石花菜として市場に出す。(最新商品學、理科辭典)

(三)製法　製造を別ちて原草漂白、煮熟法、心太製造、心太凍凝融解及び乾燥とす。

一、原草漂白　生草を秋彼岸前後に石臼にて舂きながら水を灌ぎ、後清水にて洗滌し砂石を去り、更に芝原に布き列べて曝せば、初めの紫色又は綠色は褪色して白黃色となる。これを更に初めの如く舂き、また簀の上に布き列べて曝し、全く漂白を終るなり。

二、煮熟法　煮熟するには大釜に湯を沸騰せしめ、これに原料を投じ、凡そ二時間を經ればほゞ煮熟す。これに差水として更に冷水を加へて少しく冷却せしめ、暫く

して汲み出し、木枠の中に張り置きたる漉し袋に注入すれば、滓分漉袋に止り、液汁は木枠の下にある大槽に溜る。この際漉袋に殘りたる滓は、再び釜中にて煮熟し同一の手續にて液汁を漉す。これを二番漉といひ、下等寒天に用ふ。

三、心太製造　漉したる液汁を酌み出して、小槽數十箇に充たし置けば、冷却するに從ひ、凝結して心太となる。

四、凍凝法　角寒天を製するには、心太を簀上に併列して凍凝せしむ。細寒天ならば心太突にて細片を、突出し、其細片一本を百六十八本の細線となし、簀上にて凍凝せしむるなり。

五、融解及び乾燥　此凍凝寒天を融解して、水分を滴らすにあり。京阪地方にては、簀上に列べて日光に觸れしむ。細寒天ならば、凍凝用の簀を斜に置けば足れり。長野地方にては、融解に板を用ふるが故に、乾燥には再び簀上に並列す。商品教科書、

(四) 産地　原草たる石花菜を産する地は、靜岡・和歌山・長崎・青森・大分・宮崎・高知・德島・愛媛・島根・千葉・三重・北海道及び臺灣等にして、就中靜岡・和歌山兩縣の産を最上質となす。

寒天を製するの地は、海濱に在らずして却つて山間に於てす。其然る所以のものは、第一空氣の寒冷にして、且つ乾燥ならんことを要し、第二には風の方向如何に關係し、第三には水質佳良ならざるを得ざるを以てなり。現今の製造地は一は攝津島上、能勢の二郡及び丹波南桑田郡にして、一は信濃諏訪郡とす。而して攝津丹波は角寒天・流蘇寒天の二種を出し、信濃は角寒天のみを出す。重要商品誌、水産學大意、商品教科書、

(五) 輸出　寒天は本邦特有の産物にして、印度・錫蘭島附近にてアカーガといふもの稍々寒天に類すと聞く。また露領亞細亞・北米合衆國等にて近來僅に製出すれども、其品質頗る差あり。なほ清國寧波地方にて方津菜といふものを製すれども、黒色にて品位劣等なり。斯く寒天は本邦の特産にて、其需要は獨り清國のみならず、歐米諸國またこれを需要す。特に支那はいづこにてもこれを珍重すれども、供給未だ洽ねからずして、同國内地に入れば殆どこの品を見ること能はずといふ。輸出港は神戸を以て主となす。實業之日本、實易事情、

(六) 用途　寒天は我が國にては菓子の原料として缺くべからざる要品にして、其他種々の調理に用ひらる。輸出品として清國に向けらるゝものは、主に之を燕巢に

代用し、貴重なる食料品となす。佛國又は獨逸國等にては、之を以て絹織物の糊料として用ひ、近來益其効用を知り、需要亦隨ひて增加の傾向あり。此他寒天は細菌學研究に必要缺くべからざるもの、一たり。卽ち之を溫水にて溶かし、適宜の滋養物を加へて、細菌又は黴菌の培養基となすなり。之が爲めに歐米各國にて我が國の寒天を消費すること僅少にあらず。（日本有用海産植物、太陽、商品教科書、日本百科大辭典、）

水分	粗蛋白質	無窒素物	灰分
一九、五六	二、五三	七三、六〇	四、三一

(五)海苔のり

(一)性狀　海苔には柴海苔、岩海苔、青海苔等の種類あり。乾海苔を製するには多くは此等を原料とす。岩海苔は岩石の上に生じ、柴海苔は主に柴朶に附着せしむ。其形狀は廣濶なる披針狀又は楕圓形にして、往々扇狀に擴がり、分枝すること少なし。其色は普通黑紫色なれども、時としては綠紫色又は紅紫色なることあり。

柴海苔の發生すべき場所は、淡水の量多き浪の靜なる灣內にして、岩海苔の如きものは鹹水の量多く浪荒くして到底麁朶を立つるに由なき場所に生ずる者なり。

柴朶卽ち簀に海苔の附着する前には、俗にヨゴレと呼ぶもの附着す。是れ泥土及び其他の微小なる生物の群にして之が附着するために簀の表面粗になりて、海苔の胞子の附着するに便となるなり。されど此ヨゴレあまり多く附着する時は、海苔の胞子其根を延長せしめて簀の實體にまで達せしむる能はず。爲めに若し其際に激浪の來ることあれば、海苔を流失せしむる患多し。

海苔の生殖は雌雄の合一に由りて營まるゝものにして、一月より三月に至るの間に生殖器を生じ、初め其生じたる胞子は、九月下旬より十月頃に至り簀に附着して發芽を始め、十二月より一月頃に於て新海苔を生ずるものとす。其簀に附着するは干滿線間及び之より稍高き所に附着すること多し。されど岩石の上に生ずるものは、海水の泡沫の達する限りは、上層に生せんと欲する性あるもの、如し。（水產學、日本有用海產植物、日本、）

(二)製法　海苔には種類多けれども、其製法は何れも大抵同樣なれば、今柴海苔の製法を述べんに、先づ採收したる柴海苔を汐水にて能く洗ひ塵芥汚物を去り、一夜

を經て翌朝再び汲水にて洗ひ水分を滴下し、盤上にて薄刃庖刀を以て細かに切り、其海苔二升を淡水三斗位の中に投入し、能く攪拌し泡沫を生じたる時は、少許の種油を點滴して之を消滅すべし。

之を抄製するには、先づ特に設けたる臺の底に割竹二本を並列し、葭簀（長さ一尺二寸幅一尺位にして徑一分内外の細き葭を五六箇所編みたるもの）幾枚かを其上に延べ、乾海苔の大さに準じたる木製の枠を据ゑ桶中にある海苔を桝を以て抄ひて、枠中に平均に注ぎ込み、枠を叩きて水を漏し枠を去り、海苔の附着せる簀を其儘向側に於ける水切臺に斜に立て掛け水を漏し置き、斯くて十數枚出來上りたる後、乾燥場に運びて乾燥す。

乾燥場は日當り好き場所を選びて、高さ四尺長さ數間の棚を數條に設け、其上に葭簀を張り、竹竿を數段に緊束し置き、其上に前の水分の滴下せる海苔簀を先づ裏面を日光に當て置き、三時間程乾かし後反轉して表面を出し、三十分乃至一時間程乾かし、冷却したる後、簀より剝ぎ採り、裏面の砂塵芥等を除き、十枚を一帖とし十帖を一束として、紙にて封じ焙乾するなり。

焙乾するには、一室に海苔の高さに應じて豫め設けたる數段の棚に簀を敷き、其上に乾海苔を縦に並列し、土間に火爐を設け華氏百二三十度の溫度にて一夜乾かし、其溫度の去らざる内に鐵葉罐を張り詰めたる箱に入れ、密封して之を貯ふ。（水產學、風俗畫報、明治大全、用海產）

（三）産地　柴海苔の産地は東京灣内の品川附近・中川尻・神奈川附近・遠江濱名湖の舞坂・三河渥美灣内の前芝・一色・衣ヶ浦の新川・熱田灣の桑名四日市附近瀨戸内海の岡山・旭川河口・廣島附近・鹽釜灣内の松島村附近・氣仙沼灣の氣仙沼附近・大船渡灣内の大船渡等有名にして、岩海苔には伊豆・志摩・出雲・越後海府浦・渡島・福山等名あり。而して産地に依り製品に淺草海苔（武藏）伊豆海苔・十六島海苔（出雲）等の名稱あり。淺草海苔は品質の優等なること全國比なく、品川・大森芝浦海邊にて盛に之を製造す。（日本有用海產、植物、日本社會事彙、社會事林、第五回内國勸業博覽會重要物產案内、日本、同）

淺草海苔　は德川幕府の時代より江戸の名產となり其採取の地は品川・大森等の海中なれども猶淺草の名を用ふるものは昔は現今の淺草區及び日本橋區等を率ね潮水往來の洲渚にして淺草觀音邊水中には海苔を生ずるものあり水邊の漁農家に於て其海苔を採り乾製して販賣せしより淺草海苔と名づけたりといふ江戸の規模次第に擴張するに隨ひ慶長年中（二一五六―二一七四）より洲渚を埋め水路を定め護岸防波の法大に整ひし

より隅田川の流れ直下して佃島の邊に至り海に注ぐことゝなり是れより鹹潮淺草の岸を洗ふことを得ず海苔の産は品川以南に移れども其名は依然として淺草を唱へ今に至るまで變ずることなし庵朶を樹てゝ海苔を養ひしは貞享元祿(二三四四——二三六三)の比より始まるといふ初め品川の海濱に牡蠣を養ふ爲に其垣に木を用ひたりしが之に海苔附着するを見て始めて木を枝の儘に海中に並列して繁殖を圖り其庵朶を呼でヒビといふ庵朶は率ね楢の木を用ひ此木の本は凡そ一握の大さにして枝の上に向つて養生し長さ六尺程なるを伐り其葉を悉く除き四五本づつ揃へ下より二尺程を繩もて堅く結び末を尖形となして引潮の時深さ凡そ二尺許なる砂地に並べ立つるを常とす滿潮の時に至れば庵朶の梢が僅に水上に見ゆるを適度となす品川より大森邊の海面には區劃ありて海苔田を爲し大小廣狹皆所有主ありて互に相犯すを得ず年々歲々庵朶を挿むは亦農家の新秋を挿むに同じく附着せる海苔は秋實を結びたる稻を收むるに異なることなく歲歲浦々の財産となるものなり

庵朶を立つるは秋の彼岸頃とす十月に至り海苔は之に附き初め翌年三月頃までを採取の期節とす寒中に採るを上品とし東風漸く暖なるに及びては海苔の色清潤を失ひ味も隨て劣等に屬す(風俗畫報、日本物産要覽)

(四) 用途　海苔は我が國海藻中最も普通に食用に供せらるゝものにして、往古より既に一般に用ひられたり乾海苔は其主なる製品にして、其他佃煮等に調製せら

る。淺草海苔は色深綠にして紅色を帶び香氣あるを良しとし、品質優良なるほど蛋白質の含量多し。其化學的組成分左の如し。日本百科全書、

	上品	中品	下品
水分	一四、四〇	一二、六〇	一九、四〇
蛋白質	二六、一四	一八、一一	四、四八
可溶無窒素物	四四、五一	五六、八三	五七、七一
纖維	五、五〇	五、六六	七、四六
灰分	九、四五	六、八〇	一一、九〇

(五) 鰯するめ

(一) 種類　本邦にては柔魚を乾燥したるとを問はず、凡て鰯と混稱すれども、清國にては柔魚よりするを魷魚又は油魚と稱し、烏賊よりするを墨魚と稱す。又螟蛸乾螟蛸鰲の名あり。鰯は貿易上に於て一番鰯・二番鰯・甲付鰯・水鰯の四種に大別す。一番鰯は鎖管猴染を以て製し、二番鰯は普通の柔魚を以て製し、甲

付鰯は烏賊卽ちカフイカ。ハリイカ海鰾蛸を去らずして製し、水鰯は花枝を以て製せるものなり。而して一番鰯の中特に大形なるを上々番鰯とし、上々番の中にも皮を剝ぎて製したるを磨上々番鰯とす。上々番に次ぐ大形のものを一番大面と稱し、其次を單に一番鰯と稱す。二番鰯の中には種類の異なるものなしと雖も、其形狀に依り丸形・於多福形・尾吼(びくう)等の稱呼あり。其他は産地を以て之に冠す。則ち南部鰯・氣仙鰯・函館鰯等の如し。又季節に依り夏鰯・秋鰯・冬鰯等の稱あり。其他各種の鰯に工を加へ刻鰯となしたるものあり。（水産學大意、重要商品誌、商工地理學、）

(二) 製法　地方によりて各差異あれども、先づ庖丁にて腹部を割り腸を去り海水にてよく洗ひ、かつ其水中にて嘴及び眼球を割斷し腦味噌を去り、またこれを淡水にて洗滌し、胴を斜に小竹串にて右側を刺し、四五時間縄にかけて乾し、また左側に刺し換へ、頭部の形狀を直し、四五時間日に乾して串を取り去り、指先にて串穴を揉み消し、張縄に首を掛けて二日間太陽に乾し、後これを簀または筵に並列し表裏とも十分乾燥したる後、これを桶の中に入れて上より藁筵を被せ置くこと數日なる時は、表面に白粉を生ず。凡て鰯の製造に於て注意すべき要點は、極めて新鮮なる原料を以て割截を正うし、洗滌を叮嚀にし、伸展其度を得、色澤美にして表面に白粉を噴き、而して把束を齊整し、一地方の産出をして皆一定ならしむるに在り。（水産學校教授要項、商品教科書、）

(三) 産地　磨上々番は豐後佐賀關の特産とす。他の一番鰯は大分・山口・長崎・佐賀・鹿兒島・宮崎の諸縣に多く、就中對馬・五島・平戸・壹岐の産有名なり。二番鰯は東海並に北海に多し。其最も多く産するは、陸中・陸奥・北海道・佐渡・隱岐・能登・紀伊・伊豆等とす。此他の諸州も大抵多少の産なきあらず。（水産學大意、最新商品教科書、）

(四) 輸出　本邦より之を輸出し始めたるは、明和年中（二四二四―二四三一）にありといふ。然れども天明五年（二四四五）幕府は長崎に俵物役所を設け清國貿易を擴張するに當り定むる所の俵物の中に之を加へざりき。（俵物とは煎海鼠・乾鮑井に鱶鰭をいふ。）現在主なる輸出先は清國及び香港にして、其他英領印度・北米合衆國等殆と十箇國に及べるも、其需要主は大抵清國人なり。卽ち香港に入るものは内地の清國人へ轉送し、歐洲地方に入るものは同地居住の清國人これを需要するものなり。而して長崎・横濱・神戸・函館を以て主なる輸出港となす。（貿易事情、重要商品誌、商品教科書、）

(五) 用途　本邦にては神饌賀禮に用ひ、清國廣東地方にては極上品は貴紳の食卓に上り、上品は饗宴に用ひ、下品は一般の食膳に上る。其用法は清湯鮫絲兒として鍋湯に浸し柔となるを俟ちて洗ひ、細條に切り鷄肉を細條に刻みたるものを加へ、鷄又は家鴨の汁にて之を煮熟す。又大小鮫絲兒として柔にして洗滌細刻したる後、葱及び鷄豚肉の細條に刻みたるものと混和し、豚油又は菜油にて油揚す。毎年五節句、年末年初に用ふといふ。(最新商品教科書、商品教科書、重要商品誌、)

(六) 乾鮑ほしあはび

(一) 種類　鮑肉は內地にて用ふる者には種々の製法あれども、清國輸出に供するは明鮑（めいはう）灰鮑の二種とす。明鮑は其色黃褐色にして殆と透明なること鼈甲の如き者を良品となす。灰鮑は其色黑く表面灰の如き粉末を生じて黴たるものゝ如し。古來貿易上明鮑の番立は三番を上として無番に至り、又番毎に大中小に區別せり。清俗明鮑の大なるを馬蹄若くは提庄鮑といひ、小なるを金錢鮑と稱す。(水產學大意、商品教科書、)

(二) 製法　各種の鮑は共に明鮑灰鮑の兩者を製すべきも、種類に因り自ら適否あるを以て、メガイの如く其色白きものは明鮑を製するに適し、ヲガイの如く其色黑きものは灰鮑を製するに適す。明鮑を製するには、先つ捕獲後直に殼を除き鹽漬にす。通常四斗樽に入れて少量づつ適宜に鹽を散布し、其都度桶を十分に振盪し鮑肉一樣に鹽分の浸透する樣振ひ動かすものにして、斯くすれば鮑肉收縮し同時に固定する故に氣候寒冷なる時は一日二夜、溫暖なる時は一夜の後に洗滌するなり。鹽の分量は肉の大小氣候の寒暖に由りて一定し難きも生肉十貫目につき大粒は二升、中粒は一升七合、小粒は一升五合の割合を普通とす。洗滌したる後は三四時間之を煮熟す。其煮熟する際に最も注意すべきは湯の溫度にして、火熱强ければ熱の肉中に透達せざるに先ち肉龜裂して大に形狀を損じ、又著しく溫度低ければ肉軟柔となりて形狀整はざることあり。煮熟したる後は蒸籠に抄ひ上げ、風通し良き所にて冷却し、次に之を焙爐に掛けて乾燥す。熱の十分に鮑肉に浸透したるを認むる時は、之を焙爐より取り卸して翌日に至るまで冷却し置き、翌日に至りて二度煮をなすものとむす。二度煮は煮熟を補ふと形狀を固定せしむることを目的とするものにして、先づ湯を沸騰せしめ其大なるものより順次釜中に投じ攪拌しつゝ湯の再

び沸騰するに至りて之を抄ひ上げ、蒸籠に排列して前の如く放冷し、後再び之を焙爐に掛けて暫く乾燥し、鮑を握りて溫度の永く堪へ能はざるに至るを度として取り卸し、翌朝に至り又焙乾し適度に至れば日乾するなり。斯くて毎日焙乾日乾すること五日乃至七日にして止め、後日乾すること一ヶ月位にして、十分に乾燥して茲に製造を終るものとす。

灰鮑の製法は明鮑と大差なく、只普通に小形の物を用ふると、多量に鹽を加ふると、乾燥する際に肉の全面に白粉を生じたる時取り出し、日乾して製了するとの差あるのみ。（水産學、水産學校教授要項、）

(三) 産地　西南は九州沿海より東北は北海道に至る迄多少の産出あり。唯僅に瀨戸内海に瀕する地方及び武藏、琉球に産せざるのみ。然れども其産出に多少あり、生長に差異あり。主なる産地は北海道（渡島、後志、天鹽、禮文及燒尻地方）、三陸、磐城、常陸、兩總、安房、伊豆、駿河、遠江、志摩、越後、佐渡、長門、豐後、肥前、肥後等にして、大形なるは安房上總、遠江、志摩の産名高く、東北に至るに從ひて小形となる。故に灰鮑は東北に多く、明鮑は東海より西南海に多し。（商工地理學、商品教科書、）

(四) 輸出　乾鮑は長崎俵物の一として古來貿易品の一たりしこと前に述べたるが如し。而して現在の輸出額は敢て多しとなすべからざるも、亦重要輸出品の一に屬す。而して香港、清國を主なる輸出先となし、横濱、長崎、神戸を以て主なる輸出港となす。（貿易事情、實業之日本、）

(五) 用途　本品は價の高きが故に主に貴重の食膳に供す。漢口地方にては大凡二日前に湯に浸し置き、後椀に入れ煮熟するを見てこれを大椀に移し、鷄、鴨等の羹汁を注ぎて食膳に供す。芝罘地方にては薄片に刻み豚肉、鷄肉等の材料を加へ、鷄若くは家鴨の汁等にて煮熟し、沸騰したる時葛粉を水に溶してこれに加へて攪拌し、生姜及び葱等を加味して食膳に上す等、種々の方法あり。（商品教科書、）

(六) 海參　いりこ　煎海鼠

(一) 種類　從來内地にて海參を熬海鼠といひ、またキンコといふ。然れどもキンコは卽ち金海鼠にして陸前金華山沖に産する海鼠の製品なれども、其名特に顯著なるが故に、一般に海參をキンコと混稱するに至れり。元來海鼠はナマコといひ、其熬

海鼠をタワラゴ及び黒モノといふ。海參とは其性滋養溫補の效ありて、人參に敵するに足るとの事由よりして清國人の名づけたる名稱なり。有刺・無刺の二種ありて刺を有するものを刺參といひ、有せざるものを光參と稱す。共に其形の善く整ひたるものを上等となす。其色黒くして光澤を有し、其肉肥えて腹中泥沙を止めざるものの如きは大に賞用せらるゝものなり。有刺の種類にありては肉刺鋭く叢生して粗ならざるを貴む。（商品教科書、實業實典、水產學、重要商品誌、水產學大意、）

（二）製法　海參を製するには、先づ海鼠を潮水を湛へたる桶に入れ、脫腸器と稱する長さ七・八寸大さ五・六分の竹又は鐵にて製したる中空のものを肛門より挿し入れて腸を抜き出し、洗滌器にて能く腹腔内を洗ひ、後釜中に潮水又は稀薄なる鹽水を沸騰せしめ、冷水を注加して一旦之を止めたるものゝ中に海鼠を投入し、凡そ一時間程煮るべし。もし沸湯中に投ずれば破裂するの恐れあり。煮熟中は浮上する泡沫を掬ひ去り、箸を以て容易に海鼠を挟み得るに至れば、簀上に取り揚げ、腹中に含める水を出さしめて冷却し、後火乾して水分を去り五・六日間日乾し、後函に入れて蒸し肉中の水分を外部に滲出せしめ再び日乾し、概ね乾燥するに至れば淡水一斗につき乾蓬葉三・四十目の割合にて、凡そ四・五十分間煮出したる煮汁に投じ、一時間程煮取りて上げ簀上に排べて日乾し、茲に製造を終るものとす。海參の着色には五倍子酸・鞣酸又は綠礬等を用ふることあれども、蓬葉を用ふるを最も良しとす。

（三）産地　本州及び北海道沿海は有刺參を産し、西南地方薩摩・琉球等は無刺參を産す。北より南に進むに從ひ刺立漸く粗なり。主なる産地は北海道・石川・長崎・三重・大分の四縣にして、北海道は從來最も佳良の品を産せり。長崎俵物役所に於ては松前産を標準とし、諸國産は之に比して等級を定め、松前産を第一位に置きたりき。（商工地理學、重要商品誌、最新商品教科書、）

（四）輸出　本品は清國を主なる輸出先となし、長崎・横濱兩港を以て其重要なる港となす。

（五）用途　本邦人は多くこれを鮮食し、海參の需要は至りて少なけれども、清國人は海參を海產の人參なりとて頗る滋養の効あるものとし、其需要莫大なり。南清は無刺參を賞し、北清地方は有刺參を賞す。其用途種々あれども芝罘地方にては宴會に缺くべからざるものとす。抑々清國の正式宴會に三種あり。一は燕窩席として其

席に數多ある菜中燕窩入の菜を主菜とす。これ宴會中最も上等なるものなり。次は魚翅席とて鱶鰭の類を用ひ、次は海參席とて海參を用ふ。これを三宴席といふ。多くは魚翅、海參の二席を用ひ、中にも海參を通常とす。今其海參の料理法一二を示さん。

鷄または家鴨の汁に海參の外燒卵を素麺の如く細く刻み、これに筍の薄片等を交へて用ふ。汁は至極清淨なり。燒卵及び筍の代りに葱蒜等隨意に使用するも妨げなし。これを清湯海參といふ。また海參を水に浸すこと一日より四日迄を限りとし、これに鮮蝦の殻を去り三四切にしたるものと、葱薑等とを適宜に混じて猪油にて煠り上げ、これに料酒一杯、鹽四分、醬油五錢、鷄鴨の煮出汁一碗とを調味す。これを金錢海參といふ。其他胡竦海參、胡蝶海參等種々の調理法あり。（最新商品教科書、商品教科書、）

燕窩　清國にて高等の料理に用ふる燕窩はコロカリアエスキユレンタと稱する燕の巢にして此燕は海岸又は內地の岩窟等に至りて己れの唾液を以て貝殻形の支架を作りこれに海草雜草を集めて巢を造る食用に供せらるゝは此唾液を以て作りたる支架なり滋養品といふよりは寧ろ嗜好品の一たるべしジヤワ・ボルネヲ、セレベス等より輸入さるゝ處にして一英斤の價三十圓に上ると云ふ（理學界）

(六)鱶鰭　ふかのひれ

（一）**種類**　大別すれば黒翅、白翅の二種あり。白翅は黒翅に比して價貴く兩者共に尾鰭を上等とし、胸鰭を中等とし背鰭を下等とす。清俗背鰭を刀といひ胸鰭を划といひ、尾鰭を鉤といふ。（商品教科書、重要商品誌、水產學大意、）

（二）**製法**　鱶鰭を採製する鱶の種屬は數十種の多きに及び、從ひて鱶鰭にも亦種類あり。鱶一尾より背鰭一枚、胸鰭二枚、尾鰭一枚を採取するを得るものにして、之を採取するには各其基部より成るべく肉を附着せざる樣切り取り、海水又は稀薄の鹽水中にて繩又はタハシを以て叮嚀に洗ひ汚物を去り、清水を以て再び洗ひ、肉附部に小孔を穿ち絲を通して高所に懸け乾かすべく、もし乾燥中雨天に遇へば濃厚なる鹽水中に肉附部を浸し、晴天の日を待ちて其鹽分を洗ひて乾かすべし。又肉附きの部に石灰乳を塗り、或は石灰水に浸し置くも宜しけれども、再び乾燥する際には能く洗ひて石灰分を去るべし。（水產學校教授要項、水產學、）

（三）**產地**　沿海の府縣に產せざる地なし。されど品質の最良なるは沖繩縣にして、

水　產

産額の多きは山口・長崎・千葉・靜岡・大分・北海道等なり。今や全國・年々五六萬貫を産するに至りたれども、これ全く近來の發達にして石川縣の如きは其用途を知らずして肥料に供せしことあり。其他の地方に於ても他魚を釣る時に饌の來りて呑噬を逞うするを憎みて、漸くこれを銛殺したるに過ぎざりしが、近來水產業の發達と共に益其採製の必要を感じ、頗る旺盛を極むるに至れり。水產學大意、商品教科書、

(四) 輸出　本品も亦海參・乾鮑等の如く清國人の需要品にして、年々之を輸出すること少からず。横濱・長崎を主なる輸出港となす。貿易事情、

(五) 用途　本邦に於ては全く之を需要せず、清國人貴重の珍饌にして三宴席の第二位とし精神强壯の効ありとして慶弔の場合に用ふ。調理法は湯にて和らげ黄色のものは金絲菜といひ、白色のものは銀絲菜と稱し、白菜・魚肉・蝦米又は鳥・猪肉と共に和し碗中の主品とす。最新商品教科書、

(三) 乾蝦　ほしえび

(一) 種類　皮剝・皮付及び頭付の三種にして、製法は煮乾・燒乾・素乾の三樣あり。輸出向は蝦米即皮剝と頭付車蝦にして皮付は內地向なり。清國にては剝蝦を大小に依り大蝦米・小蝦米又は圓身・大扁の二に分つ。貿易事情、商品教科書、最新

(二) 製法　生蝦を能く洗ひ清水を釜にて沸騰せしめ生蝦を之に投じ、二十分許りにして少許の鹽を加へ、又煮ること十分許にして掬ひ上げて竹簀又は筵の上に散し日光にて乾すこと三日乃至五日、十分に乾燥したる時、竹にて擲くか又は臼にて輕く搗き皮を剝脫せしむ。清國向は皆剝蝦のみなり。又煮る際始めより鹽を加へて二三十分間煮る法もあり。鹽の分量は清水一斗に二合乃至三合とす。新商品教科書、

(三) 産地　瀨戸內海に瀕する地方には大阪・兵庫・岡山・廣島・山口・德島・香川・愛媛及び九州諸國、東海に於ては愛知・茨城・日本海沿岸に於ては越中・越前・加賀等より産す。貿易事情、

(四) 輸出　長崎貿易諸色の一として古くより輸出し、明治以來年々增加せり。輸出先は清國を主とす。而して長崎を主なる輸出港となす。貿易事情、

(五) 用途　清國に於ける本品の用途は頗る廣く、都鄙上下共に之を需要せざるな

く、他の海産物の如く宴席の場合にのみ用ふるにあらず、居常惣菜用として中等以上の社會に用ひらるゝもの頗る多し。而して其用法多けれども大抵は本品を水に浸し其柔になりたるを待ちて、これに豚肉或は野菜を入れ、火腿及び醬油にて味を付く。商品教科書、貿易事情、

(四四) 貝柱　かひのはしら

板屋貝、帆立貝、北寄貝、鳥介等を煮沸して其柱のみをとり、百度位の熱度ある乾燥室中に入れ、炭火を以て晝夜干したるものにして、清國に輸出する重要品の一なり。清國人は板屋貝を嗜好し價最も高し。帆立等の大柱は之に代用せられ清國にては瑤柱と稱して燕窩、鱶鰭、海參等に次ぎて珍味の一に屬し、瑤柱席として重賞すといふ。北海道、青森、巖手、宮城等には帆立、北寄貝等多く產し、板屋貝は因伯二州及び廣島、山口縣等に產し、鳥介は愛知、大阪、廣島、山口等に產するを以て、本品亦是等地方に於て製出せらる。內外商品辭典、

(四五) 鰹節　かつをぶし　木魚、乾脯

(一) **由來**　製造起原詳かならず。或は南洋より傳來せりといひ或は內地人の發明なりといひて定說なし。古事記には雄略天皇の朝屋上堅魚を掲げたる家ありなど記し、賦役令には堅魚貢獻の事を載せたれど、其今日の鰹節なるや否や疑はし。慶長、元和(一二五六——一二八三)の頃には薩摩、紀伊、志摩等の國々にて其製造起りたるものゝ如し。延寶二年(一三三四)紀伊の漁業者甚太郎といふ者土佐の近海に出漁し、已が釣りたる鰹を以て土佐國宇佐浦にて鰹節に製造したりといふ。然れども當時は未だ今日の如き乾固したるものにあらずして乾燥不十分なりとの批難當時の書に見えたり。其後播磨屋佐兵衛といふ者、其法を傳習し、爾來幾多の改良を加へて終に世の嗜好に適し、土佐節の名を得るに至れりといふ。正德年間(一三七一——一三七五)に至りては大阪及び江戸に於て已に鰹節の賣買を營業とする者あるに至り、爾後次第に發展して今日あるを致せり。日本百科大辭典、

(二) **製法**　今鰹節製造の大要を述べんに、先づ冷水に浸したる鰹は新否の順序を

追ひて其陳きものより頭切りに着手す。其法には土佐切と地切との二法あり。

土佐切と稱するは腹部を上向となし腹鰭を距る七八分の所より切り下げ、次に兩側面を肛門の所より胸鰭の根元まで切り、次に頭を切り落し、臟腑を頭に附着して除去し、而して腹身を除くなり。之を終らば身卸とて魚を三枚に割截し次に身割を行ふものとす。斯くして切割したる肉片は煮籠に並べて煮沸するものにて、煮籠の底には豫め敷草をなし身割肌を下にして並ぶべく、之を煮るには先づ釜に清水を沸煮し煮籠を入るゝに際し冷水を注入して一旦沸騰を止め、二三十分間煮熟し、小骨を取り屈曲して折るゝ時を以て適度とすべし。煮熟終れば冷水を注加し沸騰を止め徐々に釜揚をなし、冷却したる後は骨折をなすものにて、これと同時に皮をも剝ぎ其他の汚物を去るなり。斯くて了りたるものは之を蒸籠に排列して火爐にて火乾に着手す。此際には徐々に熱を與へ時々上下を取り換へて熱度を平均に受けしめ、凡そ三・四十分を經て節の容易に握り能はざるに至れば、取卸して放冷すべく、斯くすること一日に一回とし四五日間續けたる後は尙隔日に四五回火を與へ、次に四・五日間乾してやゝ乾固するに及び、之を箱或は桶に詰め三・四日を經て削りに着手するなり。節を削るは啻に其形狀を整ふるのみならず、其表面に融出せる脂肪を削り去るを目的とするものにして、逆身の起らざる樣に削るものなり。已に削り終りたるものは二三日間日乾し桶或は箱に詰め食庫に積み置けば、凡そ一週乃至二週間を經て節一面に黴の叢生するを見る。之を一番黴といひ青色を帶びたるものを良しとす。然る時は之を蒸籠に出して一・二日間日乾して能く黴を落し、又前の如く桶若くは箱に詰めて密封し置けば凡そ二週日を經て又黴を生ずるを見る、之を二番黴といふ。前の如く取り出して黴を拂ふべく斯くすること四五回に及べば殆ど黴を生ぜざるに至るを以て、玆に製造を終るものとす。

以上は本節の製造なれども魚の小なるものは之を二片となして前と同樣なる製法を施し龜節と稱す。（社會事林、水產學、實業寶典、）

（三）**產地**　我が國にては諸國これを產すれども古來本場として世に知られたるは薩摩・土佐の二國なりしが、近來は伊豆の製品大に改良を施したる結果本場を壓倒する名聲あるに至れり。其他駿河の燒津・千葉・福島の地方も亦競ひて良品を出す。然れども其製造の方法には各地方多少の特色ありて、關東及び東北地方の製品は

伊豆節を標準とし、伊勢以西及び四國の産は土佐の製法に準じ、九州のものは薩摩の製品に準じ、各判然たる區別あり。（日本百科大辭典、實業之日本、通俗料理化學、）

(四) 用途　料理用に最も大切の材料なることは人の知る處なり。吸物は鰹節のスープとも稱すべく、其他の煮物等に至りても調味上鰹節の有無は其味に雲泥の相違を生ず。吸物は滋養分の存在殆んど牛・鷄肉のスープに同じければ、病人にして鳥獸の肉を嫌ふものには此鰹節のスープを應用して同じ効力あるべきは勿論なり。

(六) 食鹽しよくえん

(一) 製法　本邦の食鹽製造法には入濱法・揚濱法・素水燒法・天日製法等の種類あり。而して入濱法は山陽・南海二道の如き內海に瀕する地方若くは其他總べて海水の干滿多く且つ激浪怒濤の害を蒙ること稀なる地方に於てのみ專ら行はれ、其鹽田は海岸の干潟に堤防を繞らし海水の浸入を遮斷したる處を以てこれに充て、滿潮には堤防に設置しある水閘を開き、自由に海水を導き得るものに係る。故に此鹽田の地層面は海水干滿の平均線にあるを通例とす。間々これに違ふものありと雖も、其數極めて微少なり。これに反して揚濱法の鹽田は滿潮面より高處に在るを常とす。故に其使用に供する海水は人肩若くは其他の方法に依賴してこれを高處に致さゞるを得ず。而して斯の如き不便あるに拘らず揚濱法を成立する所以のものは他なし、一は天然の地形これを設くることを許さゞると、他は海水の干滿寡きに由らずんばあらず。素水燒法は海水を汲み直にこれを釜に入れ煮沸して鹽を得るものにして、揚濱・入濱二法ともこれを設くる地積を得ず、且つ交通不便にして他より鹽を輸入し能はざる地方に於てのみこれを行ふものなり。又天日製鹽といふ一法あり。從來內地に於て未だ行はれず、僅に試驗として施行したることあれども、其結果宜しからざりしが、臺灣島は古來天日製に適するを以て專ら此法によりて製するものとす。左に各製法を略說せん。（社會事業・林業・水產學校教授要項、）

一、入濱法　專ら內海に瀕する地方若くは海水の干滿多く激浪怒濤の害を蒙むること稀なる地方に行はるゝものにして、其鹽田は海岸の干潟に堤防を繞らし海水の浸入を遮斷し、滿潮に際して堤防に設けたる水閘を開きて自由に海水を導

き得るものとす。故に該鹽田の地層面は潮水干滿の平均線にあるを通常とし、時としては周圍に堤防を設けずして自然に海水を進入せしめて、一樣に細砂に浸透せしむる所あり。斯くて此鹽田を用ひて鹹水を採るには、初日には引濱と稱へて撒したる細砂の四面に固定したるものを爬起して田面を疎開し、日光に當て水分の蒸發を助け、翌日よりは持濱と稱へ田面に撒布して鹽分の附着せる細砂を集め沼井に入れ、其上より海水を注ぎて濃厚なる多量の鹹水を採り、之を壺と稱する鹹水貯藏所に入れ置くなり。此の如くすること數日鹹水の量若干に滿ちたる後濾過器に入れて鹹水中に含める汚物を濾過し、之を釜に入れ煎熬して鹽を結晶せしめ、後苦汁を滴下せしむるなり。

總て鹽業は一に天候の如何に關するものなれば豫めこれを定むることを得ざれども、年來の經驗による時は大凡一箇年中百日間製鹽し、通常の一軒前に於て凡そ百五十日間製鹽するを通例とす。而して其開業は年々多少の早晩あれども、休濱の後、日光の强度と地面乾燥の模樣とを圖り、凡そ三・四月頃の間に於て一般に開業するものとす。（社會事林、水產學、實業寶典、水產學校教授要項、）

二　揚濱法　海岸高くして海水を引き難き所に設くるものにして、多くは地盤を固め細砂を撒布し或は天然の砂濱に海水を汲み揚げ鹽田面に撒布して日光に曝すものにして、然る時は水分蒸發して鹽分は細砂に附着するを以て、之を集め沼井に納め、海水を注ぎて其附著したる鹽分を溶解し、以て濃厚鹹水を採收するなり。此法は石川縣に於て專ら行はる。

三　素水燒法　單に海水を汲み採り釜にて煎煮せしむるに過ぎず。特に記すべきほどの事なし。

四　天日製法　從來我が國にて行はれざりしも、臺灣にては古來より此法に依りて製鹽せらる。此製鹽法には蒸發池・結晶池ありて終始全く天然の蒸發に任ずると、撒砂に海水を灌ぎて濃厚鹹水を得て之を結晶池に入れて結晶せしむるとあり。後法は普通入濱法の採鹹水法と略々同樣なる所あり。

右の蒸發池・結晶池は概ね粘土を用ふるも、結晶には間々煉化石を敷き又は陶土を用ひて敲き固むるもあり、地方に由りて異なる。此法は閘門に依りて海水を蒸發池に入らしめ、漸次濃厚となるに及び之を結晶池に移して結晶せしむるものとす。

五、精製法　今最も精良なる鹽を得んとせば石灰及び炭酸曹達を用ふるを良しとす。其法は先づ粗製鹽を溶解して之に石灰乳を混ずれば硫酸苦土は不溶解の酸化苦土及び硫酸石灰となり、鹽化苦土は酸化苦土となりて沈澱するに由り、其沈澱物を去り之に炭酸曹達を加ふれば、鹽化石灰は炭酸石灰及び鹽化曹達となり沈澱するを以て其沈澱物を去り煎熬すれば最も精良なる鹽を得るなり。左に二三の食鹽につき分析の結果を表示せん。水産學、

	水分	鹽化ナトリユーム	鹽化マグネシウム	硫酸ナトリユーム	硫酸カルシウム	硫酸マグネシウム	固形物
赤穗産	一〇、五二	八五、六九	一、三八	一、二八	一、〇九	〇	〇、〇五
三田尻産	八、七〇	八四、七八	二、〇一	二、六一	一、七五	〇	〇、五〇
行德産	七、九〇	八四、二四	一、六〇	一、七五	〇、八五	一、七五	〇、一一

燒鹽　一種の精製鹽にして今生鹽を焚燒する時は其含有する水分及び有機分は熱の爲めに蒸散し或は燃燒して色澤良好となるのみならず又能く乾燥するなり而して燒鹽となるには苦土鹽類を含有せざるものを選ばざるべからず(實業寶典)

(二)産地　我が國の製鹽地は北は北海道より南は臺灣に亘り到る處にあれども、播磨備前備中備後安藝周防長門阿波讃岐伊豫の十州を最も盛なりとす。就中播磨赤穗地方は最も製品亦佳良なり。阿波撫養近傍の十二箇村は慶長四年(一二五九)創業し、漸次擴張して世に齋田鹽の名あり。周防三田尻地方も亦慶長二年(一二五七)の起業にして目今産額甚だ大なり。下總の行德近傍は德川氏覇府を江戸に開くに方り、關東に製鹽の地少きが爲め頗る保護を與へしを以て、行德鹽の名世に著ると雖も産額は甚だ多からず。臺灣の西南岸も亦有名の産地にして、丙地産に此すれば鹽分多く赤穗産の一升と六合と相比敵す。されど結晶の大なると色の純白ならざるとは遙に劣るといふ。此他少額の産ある地は枚擧に遑あらず。朝鮮も亦前途有望なり。

食鹽は明治三十八年(一二五六)以來政府の專賣に屬し、全國を二十二の鹽務局區に分ち鹽業者の製造したるものを、豫め定めたる價格にて收納所に收納し、然る後定價を以て賣下ぐるものとす。小學校、實業明治地誌、地學雜誌、日本地理、帝國物産地誌、日本農業小史、政治

水　産

瀨戸內海沿岸製鹽に適する理　製鹽は最も氣候と地勢とに關す。即ち温暖にして空氣常に乾燥なる地を宜しとす。彼の瀨戸內海は北方山陰山陽兩道を分劃せる中國山脈あり、て日本海より來る所の西北風即ち濕風をして盡く山陰地方に雨下せしめ又南方四國に在りては阿波より伊豫土佐を分界せる四國山脈を以て廣漠たる太平洋より瀉し來る所

の水濕風を遮斷し東方は紀伊半島の突出ありて中央の高山峻嶺東南よりする濕風を吸收して進行風をして頗る乾燥ならしむ又西方には九州の一大陸を控え多濕なる西南風を遮るに餘りあり斯の如く瀨戸內海は四周殆ど山嶽連山の圍繞するあるを以て風の東西南北何れよりするも爰に來るものは極めて水濕に乏しきは勿論此邊連日天氣晴朗なり故に淡水の混入他に比して少なく鹽分を含むこと頗る多量なるを以て克く製鹽に適すべきなり然るに之に反し北海道の如き空氣濕潤にして盛夏の候も常に露の絕えざる如き地は製鹽に適せず故に水產物の夥多なる北海道は時に水產物製造に最も必要なる鹽に窮することありといふ

(三) 用途　日常食品の調理を始め魚類其他の生肉を保存する防腐劑に供し、又各種工業原料として用途頗る廣大重要なる產物なり。

第六編　工產

第一　織物

(一)　總說

(一) 由來　我が國にては太古より機織の事行はれ「ぬさ」を作るに織物を用ひ、又天照大神が織殿に籠らせ給へる記事も史上著し。布を荒妙といひ絹を和妙と呼び栲にて織れるを由布といひき。綾を織るに倭文あり又其機械をはた」といひ製作物も亦「はた」と稱せり。色に白・赤・青・黃・黑等ありて、植物の花及び葉又は往々色彩ある粘土を摺りて之を染めき。大嘗會加茂祭等に今尙摺衣といふを使用するは之が爲なるべし。其後歸化人等三韓・支那の織法を輸入しければ機織の術大に進歩し、應神天皇の頃(九三〇—九七〇)禮服制定の必要上百濟王より縫女眞津毛を徵され、又吳の織工も渡來せられ、くれはとり」是なり。又秦氏漢氏等の支那人韓より領民を率ゐて歸化せる際は之を諸國に分住させ、蠶絲製絹の業を興させ給へり。秦はた」は織機なり、漢「あや」は織文なり。雄略天皇の朝(一一一七—一一三九)更に使を吳に遣し織縫の工を

招き、又秦酒公に命じて諸國に植桑を奬勵し蠶織業を盛にせられければ、絹綿の調貢堆積せり。因りて秦君に「うづまさ」の姓を賜ひき。後世絹の帛を呉服といふはかゝる由來に基くなり。太物は之に對せる名稱にして棉及び麻の布を稱す。佛教の隆盛は建築工藝の進歩を促し從ひて此業も亦巧麗精緻を極むるに至れり。元明天皇(一三六八―一三七四)挑文師を諸國に派出し綾紋を織ることを傳へしめ給ひてより、諸國にても綾を産するに至り、奈良朝には三纈即ち纈(むかう)纈(けつ)・蒲(らふ)纈(けつ)・夾(けふ)纈(けつ)とて後世の「しぼり」を作り、大寶令制には織部司ありて織製の事を司りき。平安朝に於ける藤原氏の榮華は服裝の美、模樣・染色の配合を競ひ、染織の術に一大進歩を與へたるも、其後承平・天慶の二亂より武家時代に至りては漸く發達を妨げられ其後一盛一衰ありて應仁の大亂後、所謂戰國時代は頓に此業の衰頽を極めたれども、天正十三年(一五八五)豐臣秀吉海内統一の功を奏するに及び織工を京都の西陣に集めて技術の奬勵に力め機業大に興り、次ぎて德川氏の江戸幕府を建つるに及び世は泰平となるに從ひ、天下の諸侯次第に豪奢を競ひ、和蘭人が長崎に持渡る所の歐洲・印度・土耳其・波斯等の製作物は高價をも顧みず之を購求したれば、内地の織物も從ひて大に盛況に復したりき。斯くて元祿時代(二三四八―二三六三)に至りては綺羅燦然として目映きばかりの華奢を演じ、機業・意匠に一大影響を及ぼし新機軸を出しければ元祿模樣今尚愛せらる。享保年間(二四〇一―二四〇三)幕府の政治家絹織物の着用(官位なき者の純絹を着るを得ざるは古來の法なり)を禁じけるも、時好の趨勢は法令の制し得る所にあらず。斯業益進歩發展して京都の西陣を始め、諸國機業の隆盛は却りて享保を以て其極盛と稱せられき。明治維新後歐羅巴・亞米利加との交通は各般の文明絶大の進歩をなし、被服の原料等も高尚優美に向ひ、洋絲の輸入と紡績業の發達とは忽然として機業界の舊態を一變し、瓦斯織・メリヤス・モスリン等新案の織物を出し、精巧を極め産額も亦次第に增加し、遂に織物をして我が國重要物産の一たらしむるに至れり。

染料は往古支那傳來のものに自國の工夫を加へたるものにして、多くは植物質に採り、鑛物質は至りて少かりしが如し。延喜(一五六一―一五八二)以後使用せられたるものを擧ぐれば茜・櫨・蘇芳・紅花・藍・紫草・苅安黃蘗胡桃・墨等にて酸類には酢、アルカリ類には灰を用ひ來りしに、近世は更に發達して鬱金・五倍子・山梔子・澁木・山漆・丹

柄等の染料を採用し、媒染料として明礬・綠礬・鐵漿・赤漿等を使用するに至れり。此の如く明治以前の染料は是等の原料を用ふるに過ぎざりしに、明治の初に至り人造染料即ちコールタル色素輸入せられて玆に染色上の大變革を來せり。左に染色上に於ける特別の一二件につき其經過を略記せん。

紅染　は古來紅花を原料とし天明年間(一四四一——一四四八)に灰汁染法を發明してより、紅花に一段の善美を添へたりしに、アリザリン色素の輸入以來は紅花の價格不廉なるより特種の注文にあらざれば使用するものなく、固有の紅染は殆ど跡を絶つに至れり。

紫染　は紫紺一斤を以て絹一匹を染めたるを標準とし、是より濃きを禁色と稱し朝廷に資格なき者は用ふるを得ず、薄きは聽色と稱して庶民も之を用ふることを得たりき。然るに是もアニリン色素の輸入より光澤の美と價格の廉とは忽ち紫紺を壓倒して、紫染法も亦一變するに至れり。(日本百科大辭典、開國五十年史、織物標本說明書、工藝志料、日本歷史、日本社會事彙、)

(二)種類　織物は絹綿毛麻等の絲類を經緯とし平織斜紋織繻子織を組織とせる無地物綟物及び模樣物等の總稱にして、原料の種類により、其撚の工合により、組織により、色絲の關係により若くは原料の精練程度により種々に其趣味體裁を異にす。

一　組織上よりいへば平織斜紋織繻子織縮織透織天鵞絨織真大小織等を根本とし、他は此等の變化に過ぎず。

イ、平織　經緯共に普通にしてこれに屬するものは、羽二重奉書紬黒八丈黄八丈斜子絲織採絹岸綟吉野織銘撰節織太織海氣秩父絹郡内飯能絹加賀絹練絹繪絹博多織精巧琥珀織五泉平武州平鹽瀨木綿絣綟小倉織眞田織雲齋織等是れなり。

ロ、斜紋織　綾織及び紋織等にしてこれに屬する主なるものは、錦厚板織紋羽二重金襴緞子繻珍綸子風通平安織綿綸子綿錦綿金襴綿繻珍等竝に綾八橋八端一樂織綾斜子畝織絖絹等なり。

ハ、繻子織　これに屬するものは繻子觀光繻子綟繻子唐繻子等是なり。

ニ、縮織　これに屬するものは濱縮緬丹後縮緬岐阜縮緬絽縮緬御召縮緬平御召紋御召南部縮織壁鹽瀨織織綿御召岩國縮銚子縮上州縮等これなり。

ホ、透織　これに屬するものは紗・紋紗・金襴紗・青梅縞・平上布・壁上布・撚上布・絹縮絽・紋絽・縞絽等これなり。

ヘ、天鵞絨織　これに屬するは天鵞絨・絹天鵞絨・縞天鵞絨・唐天鵞絨・絨氈・氈通等これなり。

ト、莫大小織　これに屬するは莫大小織これなり。

二　原料の上よりいへば均しく平織の組織にてもモスリンの如き毛織物、小千谷縮の如き麻織物、絲織の如き絹織物、雙子の如き木綿織いづれも其外見趣味相同じからず。今これを區別すれば絹織・木綿織・麻織・毛織及び交織となすべし。

イ、絹織　又絲織ともいふ。これに屬する主なるものを擧ぐれば、羽二重・奉書紬・黃八丈・斜子・絲織・揉絹・岸縞・吉野織・銘撰・節織・太織・海氣・秩父絹・郡內・飯能絹・紬・加賀絹・練絹・繪絹・博多織・精好・琥珀織・仙臺平・五泉平・武州平・鹽瀨・綾・絖絹・一樂織・八端・八橋・繻子・畝織・錦・厚板織・繻珍・綸子・金襴・龍紋・風通・縮緬・御召・縅(しゞら)・練(ねり)紗・平上布等これなり。

ロ、木綿織　これに屬する主なるものは木綿・繃帶布・絣・縞上布・唐棧・雙子・瓦斯絲織・瓦斯博多・瓦斯海氣・瓦斯八丈・津綟子・蚊帳・地綿・御召・保多織・小倉織・眞田織・手拭地・銚子縮・岩國縮・上州縮・阿波縮・雲齋織・織底・帆木綿・紋羽織・鳴海絞・更紗・段通・紀州ネル・紅木綿・防水布等これなり。

ハ、麻織　これに屬するものは薩摩上布・後越上布・近江晒・蚊帳地・奈良晒・野州晒・生平・ズック・葛布等なり。からむし織亦此織物に屬す。

ニ、絹綿交織　これに屬するは綿繻珍・縞繻子・觀光繻子・綿天鵞絨・畦織・新縮緬・綿錦・綿金襴・觀光縮緬等これなり。

ホ、毛織　これに屬するはフランネル・モスリン・羅紗・スコッチ・毛布・セルジ等これなり。

三、撚の工合よりいへば羽二重・縮緬などに分つべし。いづれも平織に相違なきも其間には撚の工合に自ら霄壤の差あり。

四、色絲の關係よりいへば無地絲及び縞物に分つべし。卽ち同じく平織にても亦斜・紋織にても或は無地物となり或は縞物となる。而して縞物は其種類千差萬別にして、或は立縞若くは横縞乃至格子物又は亂縞等異觀を呈せしむるものとす。以

上の區別の外に又更に織物の種類を分ちて普通織物・縮緬織物・添毛織物・起毛織物及び搦織物となす。（日本百科大辭典、社會辭林、）

(三) 原料　織物に用ふる原料は動植鑛の三界に亘る。草綿・木綿・大麻・亞麻・芭蕉・葛の纖維の如きは植物質にして、家蠶・天蠶・柞蠶・綿羊・山羊・駱駝の毛の如きは動物質、石綿の如きは鑛物質に屬す。是等は染色したるを用ひ、或は織り上げて後浸染捺染の法を行ふ。中には二種以上混用するものもあり。

各原料の長短　毛・綿・絹につき比較するときは左の如しといふ（日用生活篇）

	毛織物	木綿	絹布
保温力	強	中	弱
通氣性	強	中	弱
引溫性	強	中	弱
水分の吸攝及蒸散	緩徐	速	急速
瓦斯及臭氣の吸收量	最多	多	少
細胞及汚垢の包攝性	最多	多	少
皮膚を刺戟すること	強大	一弱	僅微
黴菌附着の難易	稍難	最難	易

(四) 長さ　絹・木綿とも各幅九寸若くは九寸五分にして長さは五丈六尺を匹とし二丈八尺を端とす。種類により少しく差異あり又三丈ものといひて幅一尺九寸長さ匹六丈のものあり。

(五) 各地の特産物　我が國は古各地の農家に絁布の調貢を課したる遺風あれば、今に其技の熟練は手織と稱し、農村の副産物として之を市場に賣出し、其額勘からず。而して一方西陣・桐生・八王子・博多等の如く機織を專業とせる地亦多く、此二者互に相提携して各地斯業の進歩發達を爲すに至れり。品質には木綿あり、麻布あり、絹布あり、裏地あり其土地に應じて特色の工致を有し、各種思ひ〳〵に發達を來しゝもの實に夥し。今各地の地名を以て稱呼を得たる織物の一斑を摘擧すれば絹織は丹後及び近江長濱の縮緬、越前地方の羽二重、下野の足利、上野の桐生及び伊勢崎等の種々なる絹・木綿・甲斐の甲斐絹、郡内縞、伊豆八丈島の八丈縞、武藏の八王子絹、五日市絹、青梅縞、秩父の裏地、鹿兒島縣大島の大島紬、武藏の川越紬、筑前博多の帶地、越後の越後縮及び上布と稱する帛布、其他麻織物に奈良晒、近江晒あり。木綿に銚子縮、眞

岡木綿・久留米絣・薩摩絣あり以て我が國到る處機業の盛なるを知るべし。（開國五十年史、）

(二) 西陣織　にしぢんおり　一名京織

(一) 由來　鐸堂隨筆に云ふ、西陣は京都市の中西北部の概稱にして、應仁の亂に山名宗全が細川勝元と十一年間戰へる時陣を構へし舊地なれど、今はさる故實を知れる人も少くして、たゞ織物の名品を出だすを以て其名を知れる者のみ多かり。

此地織物を製出する樣になれるは三百年來の事なり。應仁の亂より後遠國はもとより都の內すら戰の巷となり、第宅はおほかた兵火に罹り公卿も諸國に流寓して衣食を大名に仰ぎ、大內すら築地はくづれ御門は傾けるばかり畏き有樣に荒れまさりければ、都の庶民は國々へ逃げさまよひて留りて住める者はいと少かりきとぞ。豐臣太閤群雄を征眼して天下の亂を鎭め宮城を經營し都市を修理せし後、四方に散亂せる織工を招き集めて之を西陣の地に住はせ大に織業を奬勵せしより、斯の業に心を盡し思を凝せる人次々に出で來りしかば、中外に聞え渡る名品を出す樣にはなれりと。

されば西陣の名は應仁の亂に細川勝元室町覇府の東に陣し山名宗全其西に陣せし所より其稱を以て地名となすに至れるものにて、此地の機業は古來專ら官の調度を織りしものにて營利的の物は殆とこれなきに近し。禁裡の御物を織る者は之を官職となして位階俸祿を賜ひければ、時間と勞力とを問はず專ら精巧を旨とし、紋織物は此地の獨占事業にして他の地方に於ては製織することを得ざりき。今も尙此地にて織る物は宮中の調度を首めとして錦・綾・紋織・羽二重・御召縮緬等高價なる織物甚だ多し。（官報、實業之日本、開國五十年史、）

(二) 特長　西陣に於ける機業の技術は多年の經驗によりて一種の特長を有するに至れり。

一、生絲　織物の原料たる生絲を選擇するに其太細・縷節・彈力・練減等の性質は勿論織物の種類に從ひ之に適する絲の素性を鑑識する如き頗る精密なる研究をなす。

二、模樣圖案　不規則なる模樣を織物に應用して其位置配合宜しきに適ひ加ふるに一種の風韻掬すべきものあるこれなり。

三、綴錦　此織物は細密輕捷巧妙なる指頭の作用によりてのみ製織せらる。其製法は經絲の下に略圖を挾み經絲を通じて之を透視し數多の彩絲を裝置せる小杼にて彩色の部を綴り分け、一絲を通ずる毎に爪を以て之を編み、綜絖に依りて地質を組織し如何に細密なる大幅といへども自由に之れを製織す。

綴錦織製の大家　は川島甚兵衛にして氏は明治の初御室の坊官にして兼ねて綴錦を內職にする熟練のものを集め種々研究せしが到底在來の古法にては不完全にして歐洲人に誇るに足らざるを思ひ明治十九年(二五四六)自ら渡歐して歐洲各國の機業地を視察し殊にフランスに於てゴブラン製造の模樣を研究し同二十年(二五四七)歸朝の後は專ら此業に熱中し同二十二年(二五四九)フランス博覽會に四季花鳥の圖を描きたる帳地を出品して金牌を得日本ゴブランの名は世界に認識せらるゝに至れり其後犬追物帳地、葵祭帳地等を製造し愈其價値を貴くせり武具蟲干の圖の如きまた實に稀有の大作なり其製織の方法及び其苦心實に非常にして其彩色染料の如き殆ど四千二百種を用ふるに至るといふ如何に氏が斯道のために力を盡せるかを知るべし。

四、縫取織　模樣の一部を小杼にて縫織するものにして、複雜なる模樣の間に幾多の色彩を點綴して一絲をも過つことなし。これ一に巧妙なる指端の結果なり。

五、切替　錯雜なる模樣の配色を杼の動作に應じて順次に變化せしむる手織の法なり。

六、金銀織　金銀絲・金銀箔紙を製して之れを織物に用ふ。前者を織るには普通の絲の如くすれども後者は薄き筧を用ひて之れを引織とす。二者共頗る強靭にして磨滅の憂なく年を經て尙ほ金光燦爛として其光を失はず。且用ふる金量少きが故に外國に類を見ざる廉價を以て供給するを得。是れ亦西陣機業の一特長なり。

要するに西陣織物の特色は手先の熟練によりて精巧なる逸品を織り上ぐるにあり。されば婦人用大幅の丸帶の如き一日(十一時間)に曲尺七八寸より以上は織り出すこと能はずといふ。從ひてこれに要する職工は丁年前後の壯丁にして筋力氣力。視力等の强健なるものを選ぶ。また織物によりては爪を以て唯一の職用器械となすものもあり。これ等は努めて入浴を怠らずして爪を保護し殊に冬季はたとひ寒氣の强烈なるも火爐にて暖を採らざるものあり。これ爪の脆くなりて缺け易きを恐るゝがためなり。(大日本地誌、開國五十年史、新編產業讀本、)

(三)　友禪染　いうぜんぞめ　一名加茂川染

山城國京都市の特産にして下繪・糊置・地染等を行ひて初めて本染をなす、模樣頗る美なり。享保年中(二四〇一―二四〇三)紙園町に住する畫工深江友禪の發明にかゝるを以て此名あり。其染料を加茂川の水に溶せば色特に鮮明なるが故に一に加茂川染の稱あり。染地は多く絹にして概ね鹽瀨・縮緬・羽二重等なり。其用途は婦女子の衣・帶・帛紗・臥褥其他華美の衣衾を製するに在り。又一種特に油繪の如き感あるは天鵞絨友禪染なり。嘉永年間(二五〇八―二五一三)京都の伊達彌助の發明にかゝり、花鳥流水等寫眞の如きは明治九年(二五三六)頃發明の染法にして、外國美術家の愛する所なり。又外國より輸入する友禪染あり。これモスリン(俗にメリンスといふ)を染めたるものにして本邦縮緬の友禪染に模擬し其染法に至りては變色せざるの功却りて我に勝るものあり。且これを縮緬に比すれば其價廉なるが故に、世の需要最も多きにより、此等輸入品を防遏せんがため明治十一年(二五三八)京都市堀川新三郎率先して斯業を起したりしが、尋ぎて大阪の岡島千代造等斯業に從ひ、爾來京都・大阪・東京名古屋等に於て同業漸次增加し、其結果現今にては輸入物其跡を絶ち、全く內地の需用を充實するを得るに至れり。

京都の友禪染に用ふる鹽瀨・羽二重等は概ね同地の西陣に取り、縮緬は近江長濱の產に取る。而して其料たる紅花は陸奥地方の產を用ひ、藍は山城の產及び大阪の製藍場の製品を用ふ。其他の染料は一々枚擧に遑あらず。(日本社會事業・第五回內國勸業博覽會重要物產案內・開國五十年史・大日本地誌)

(四) 鹿子絞　一名絹絞

全國中殆ど京都の特產にして京鹿子の名古來最も著る。鹿子斑の如き斑紋を顯はす所に妙あり。其種類に麻葉絞・京極絞・疋田絞・唄絞・一目絞等あり。何れも手工的にして布帛を所々括りこれを染料に浸し後に其括りたる絲を解けば其括りたる所のみ白地を殘す。精巧なるものは一疋の布を絞り了るに數月若くは年餘を費すべしといふ。(大日本地誌)

(五) 奈良晒　ならざらし

大和國奈良市及び添上郡月の瀨村より製出する麻布の名なり。苧の皮の內の白

絲にて織りたる後、灰にて煮て搗き洗ひ、砂場に晒したるものにして其未だ晒さゞるを生平と稱す。多くは下着、帷子となし又無地に染めて僧衣に用ふ。近江よりも産す。織物標本說明書、言海、野口氏織物說明書、

(六) 河内木綿　かはちもめん

我が國にて綿布を織るは後奈良天皇の天文年間(二一九二——二二一四)に始まる。爾來楮布、麻布、苧布、葛布貲布等を用ゐること漸く減少せりといふ。河内木綿は寛文年間(二三二一——二三三二)より、盛に製出せられ、現時は河内國各郡村皆之れを織り出さゞるはなし。其地質の厚く且強きこと他國の産に優る。綿木綿、白木綿、縮木綿等の各種あり。産出額多からざれども白木綿は朝鮮晋州産に類似するを以て同國に輸出すること多し。原料は同國固有の綿を使用し、曾て印度孟買の輸入品を仰がず。工藝志料、言海、織物標本說明書、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、大日本地誌、

(七) 大和絣　やまとがすり

大和國南北葛城郡、高市郡を主産地とし、山邊、添上の各郡これに次ぎ、古より其名著はる。特に白絣は其價格低廉なるに拘はらず、染色堅牢、意匠巧妙なる到底他地方の企て及ぶ所にあらざるを以て、全國一と稱せらる。絣絣は製品區々にして染色整理一定せず、織機は主としてチョンコ機を用ふ。大日本地誌、

(八) 段通　だんつう

和泉國堺市の一大特産にして、謂はゆる堺段通是れなり。經絲は綿絲なるも緯絲には綿絲、綿段通、麻絲、麻段通、絹絲、絹通通、毛絲、毛段通等を用ひて、手工的又は器械的に花章、禽獸等の模樣を織り出したる敷物なり。其模樣は多く東洋的にして古代模樣の面影を備ふ。

外國へ輸出するものは先づ米國シカゴのメーソン會社を荷溜場とし、此所より各地の需要向へ分賦するものにして、其割合は米國六分、英國三分、濠洲、獨逸各其一分を占む。外國にては土耳古、白耳義等之を產出するも到底堺產の品質優等にして價額低廉なるに如ざるを以て、海外の需要斯く盛なり。

抑々此堺段通は天保二年(二四九一)五月堺車町の絲物商藤本庄左衛門といふもの肥前鍋島製段通及び支那製敷物等に模倣し同地絹屋町泉利兵衛をして織立しめ堺段通と稱へ販賣したるに始まれり後ち文久三年(二五二三)に至り攝津國住吉の人星野卯兵衛、稻葉善兵衛等從來の手編込段通の外別に天鵞絨織法に倣ひて一種の織法を工夫し摺込段通を製出せり明治十四年(二五四一)の頃に至り藤本某始めて唐絲の上包を解きて麻段通を編み出し次で絹絲段通羊毛、牛毛等の段通をも編み出せり明治十年(二五三七)頃迄は幅一間のものを最大となせしも今は五十疊敷の物さへ編み出すに至れり木綿段通は多く內地に用ひられ麻段通は多く外國に輸出せらる

又伯耆國會見村、渡村よりも製出するものあり世に之れを渡段通と稱すダンツウは蓙し毯子の唐音なりといふ(大日本產業事蹟、日本工業史、言海、織物標本說明書、第五回內國勸業博覽會重要物產案內、實業之日本、日本物產要覽、地學雜誌、大日本地理集成、織物界、農商務省工業視察紀要)

(九) 由多加織　ゆたかおり

攝津國伊丹町に於て石川縣人寺西豐次郎といふもの經に紡績絲を用ひ緯に稻藁絲を用ひて一種の敷物を編むことを發明せしが伊丹町の人これを由多加織と名づけ明治二十六年(二五五三)九月特許を得て由多加織合資會社を起し盛に製造すといふ價廉なる故今は內外人に賞用せらる。(日本工業史、實業之日本、第五回內國勸業博覽會重要物產案內、大日本地誌、)

(一〇) 津綟子織　つもぢおり

伊勢國津市より織出す。厩絲或は木綿絲を捩りて目を粗く織りたる布の一種にして、古へ多く肩衣に用ひたり。今は主に夏羽織帷子となす。染色に種々あれど多くは無地染なり。(言海、物產小辭典、實業之日本、織物雜誌、)

(一一) 松阪木綿　まつざかもめん

伊勢國一志、飯南、多氣地方より產出するものを稱す。起源詳ならざれども最初は農事の副業として製作せられ、地質の强靭なると染色の正藍にて褪せざるとによりて古來聲價を博したりしが、近年は新式機械を用ひて獨特の長所と意匠の進歩とを謀るに至れり。(日本百科大辭典、)

(一二) 有松絞　ありまつしぼり　一名鳴海絞

尾張國知多郡有松町より產する綿布の絞染にして、色の褪ぬを以て名あり。同國愛知郡鳴海町に出して之れを賣るが故に鳴海絞の名あり。多く手拭地・浴衣地等に用ふ。

慶長年中(一二五六―一二七四)有松の人竹田庄九郎が創意して國主德川義直に獻ぜしに始まるといふ或は曰く同年間豐後の人(氏名不詳)此地に來り試に手巾を染絞せしに創まると現今豐後絞の名あるものは蓋し當初の遺法を存するならんと德川氏の時有松・鳴海の二所の外其業を營むを許されざりし明治初年に至りて此禁解け近年名古屋地方にても同品を製造し有松絞の名を以て行はるるもとは手工のみなりしが近時綿布を螺線狀に圓墻に卷付け更に其上に絲を卷きて布を絞縮し其儘藍染をなす發明ありてより其產額多きを加ふるに至れりといふ(博物雜誌、東京橫濱每日新聞、日本百科大辭典、新撰日本物產年表、實業之日本、大日本地理集成)

(三)三河木綿　みかはもめん

三河國碧海・寶飯・額田の各郡より織出す木綿織の總稱なり。種類三あり、卽ち三白・半紡・丸紡これなり。三白は普通經に紡績絲、緯にはこれより細き三河紡績絲を用ひ長二丈五尺六寸、半紡は三白に類すれども緯に稍細き三河紡績絲を用ふると長二丈八尺なるとを異なる點とす。丸紡は經緯共に全く大なる普通の紡績絲を用ふるものなり。此等は何れも地質堅緻主として印絆纏及び暖簾地に用ひられ、丸紡は近來盛に朝鮮に輸出す。

桓武天皇延曆十八年(一四五九)天竺の人三河國幡豆郡に漂着し齎らす所の綿の種を獻ぜしかば朝廷命じて之れを西南諸州に植ゑしむ然るに此種は中世に至り全く絕え今植うる所の綿は文祿年間(一二五二―一二五五)再び舶來せしものなりといふさるを當國の地自ら綿に適じ三河木綿の稱古來世に名高きは奇といふべし(重要工產物一覽、工藝志料、日本工業史)

(四)遠州縞　えんしゅうじま

遠江國濱松町近傍の特產にして、其組織・縞柄等は粗野淳朴なれども、染織何れも堅牢にして中流以下の實用に供せられ近來著しく其產額を增加し、內地各地方に輸出す。大日本地誌、

(五)葛布　くずふ・くずぬの

遠江國小笠郡掛川町の名產にして藻鹽草に「これぞこの所ならひと門々に葛てふ布を掛川の里」とある是れなり。クズ・フ又クズヌノ或はフヂヌノといふ。我が國太

古より有りしが如く崇神天皇の朝(五六四―六三一)葛布を調とせしこと古記に見ゆ。掛川の名物となれるは遠く寛文年間(二三二一―二三三二)の頃よりなり。

葛の蔓を煮て水に浸し皮を芋を績むが如くに絲となし織りたる布なり。或は經に絹絲或は綿絲を加ふるものあり。其質強くして能く水に耐ふ。雨具、合羽(古へは騎馬する人の袴に用ひたれど今は夏の袴となす)等に作り又襖を張るに用ふ。産額多からず。(靜岡縣名勝案内、言海、寶葉之日本、織物標本說明書、)

(六)甲斐絹　かひき　海氣・改機

薄く織成せる絹織物にして光澤麗はしく地質平滑なり。甲斐國郡内(南北都留郡の別稱)より盛に織出すを以て甲斐絹と稱すといへども定かならず。其原料たる生絲は悉く同地の機業家が自己の蠶より得たる繭を沈煮(シヅミニ)と稱する製絲法によりて引きたるものにして纖維の抱合極めて堅く精練する時は一種他の生絲に見るべからざる光澤を帶ぶるものを得、これ甲州かひきの他國産かひきに優る一つの特色なりとす。然れども近時は絲量不足を告ぐるを以て他國産のものをも使用するに至れり。かひきは其組織色合によりて種々の名稱を附せり。組織に就ていへば、綾

甲斐絹(龜甲綾・雲齋綾・星綾等)紋甲斐等の種類あり。色合による時は無地甲斐絹・玉蟲甲斐絹・繪甲斐絹等の別あり。(日本百科大辭典、

騙蝙傘地の元祖　甲斐國北都留郡畑倉村(今は賑村の一部)幡野康利といふもの明治二年(二五二九)の頃當時流行の洋傘多く絹地を用ふるを見て甲斐絹を以て之に代んと欲し百方苦心の結果同四年(二五三一)始めて之れを製出することを得同七八年頃より海外にまで輸出するに至れり(實業之日本)

此物もと阿蘭陀より舶來せるを以て、我が國には未だ之れが正字なく海氣或は改機と書す。寛文年間(二三二一―二三三二)甲斐の織工外製に摸して之れを創製せるに由り、始めて甲斐絹と稱す。和洋服の裏地又は洋傘地などに用ふ。需要最も多し。甲斐特産なれども下野・三河・岩代等よりも産す。(社會事林、織物標本說明書、貿易備考、重要工産物一覽、日本百科大辭典、日本工業史、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、

(七)郡内織　ぐんないおり　一名唐絲織

名の如く又甲斐の郡内より出す。柳條甲斐絹と稱同質のものにして、縱横に柳條あり。其柄多くは疎なり。中人以上の夜具の表地に用ふ。柳條の小形なるものは羽織

又は洋服の裏地とす。和漢三才圖繪に京都にて贋織するものを京郡内と名づけ絲細美にして軟弱なりとあり。（第五回内國勸業博覽會重要物産案内、和漢三才圖會、盲海、教授界、大日本地誌、）

(八) 八丈絹　はちぢやうぎぬ

伊豆國八丈島の特産なり。島人これを丹後織と稱す。古は山繭を用ひ中世は内地産の生絲を輸入したれども萬延年間（一八六〇）に至りて島人奥州人より養蠶の術を傳習し、此に始めて自製の生絲を用ふるに至れり。黄絲と樺色絲を以て柳條織となしたるものを黄八丈といふ。此黄色の染料は同島特有のカリヤスを用ひ、又ヤマモモの皮を用ふといふ。褪色せず、又練絲の力を失はざるを以て其名顯る。多く下衣又は小兒の衣服となす。近時諸國にてもこれを織り、秋田市及び八王子町よりも多く産す。又黒八丈と稱し黒色にして無地なるものあり。

八丈絹の名は古くよりあり貞丈雜記に八丈絹東鑑に見え宇治拾遺にも見えたり是は今の世八丈島より出づる物にはあらず八丈島は伊豆の北條早雲入道の時見出して渡海せしなりされば古代には聞えぬ島なり古書に八丈絹と云ふは一疋の長さ八丈づつに折たる絹の品有りしなるべしといふ（盲海、織物標本說明書、織物界、貞丈雜記）

(九) 秩父絹　ちちぶぎぬ　一名花色絹

武藏國秩父郡一帶の特産なるを以て此名あり。賣買市場は大宮町を主とす。享保年間（一七一六―一七三五）より盛に織出せり。練絹を藍汁に浸し花色に染めたるものにして、衣服の裏地に用ふ。諸處にて産すれども秩父地方並に京都の産を以て絶品とす。一種木綿なるあり之れを唐秩父と稱す。秩父縞（縞地の絹布）秩父銘仙亦此地の産なり。（盲海、織物標本說明書、帝國物産地誌、重要工産物一覽、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、大日本地誌、）

(十) 八王子織　はちわうじおり

武藏國八王子町より織出す一樂織、風通織、黒八丈、黄八丈等各種の織物の總稱なり。

元文二年（一七三七）京師の織工上野の桐生に赴き紗綾、緞子、綸子等の織法を傳へしより遂に此地にも傳はりて種々の織物を出すに至り今日の如き有名の機業地とはなれるな

(二) 五日市織　いつかいちおり　一名黑八丈

武藏國西多摩郡五日市町より織出す織目を高く粗くしたる無地の黑色なる絹布なり。もと黑八丈と稱し伊豆國八丈島の特產なりしが、近時此地より盛に產出するを以て遂に此名を冒すに至れり。羽織地となし又襟・袖口等に用ふ。言海、織物標本說明書、實業寶典、

(三) 青縞　あをじま

埼玉縣南北埼玉郡地方の農家の副產物として製出する紺木綿織物にして、天明年間(二四四一―二四四八)此地方にて創製せるものなりといふ。又メクラジマ(盲縞)とも呼ぶ。足袋・腹掛・脚絆等に使用せられ需要甚だ多く、經には二十一番乃至二十二番の木綿紡績絲を使用し緯には同十番を使用す。上物は瓦斯絲を用ひたるものあれども、比較的少數なり。不正品のものは往々紅殼と煤煙とを加へ糊を多量に施して藍色を淡くす。一種赤味を有するが故に直に識別するを得べし。日本百科大辭典、大日本地誌、

(三) 莫大小　めりやす

東京・大阪・名古屋等に於て盛にこれを製造し海外へも輸出す。其製法は綿・毛・絹及び交織物の諸種にして手袋・股引・靴下・襯衣・敷物・窓掛等の種々の物に作らる。

今その起源を究むるに何れの時代より創始せしものなるか確たる說なしと雖も、洛陽集に「唐人の古里寒しめりやす足袋」の句あり。延寶年間(二三三三―二三四〇)已に我が邦に傳はりし事は確かなるも、其何國より傳來せしか詳ならず。東京にては嘉永年間(二五〇八―二五一三)獨逸人の始めて下田に來りし時これを傳へたりといひ、大阪にては其時既にこれありきといふ。按ずるにメリヤスは葡萄牙の語にして和蘭にてはコースと云ふ。抑々我が國の西洋諸國と交際せしは葡・西二國最も古く和蘭の如きは其次ぎなり。之れが年代を示せば葡人と交通せしは織田時代にして、蘭人と交通せしは德川の世なり。されば後世蘭人と交際せしにも拘はらず、却りて葡萄牙語のメリヤスを使用するより見れば、信長時代に於て耶蘇敎徒の始めて齎したるものにして、關西地方夙にこれありしこと爭ふべからざるが如し。第五回內

(二四) 川越斜子　かはごえなゝこ

武藏國入間郡川越地方より産する絹織物にして、もとは入間郡水富村廣瀬地方より産出せしものなり。廣瀬に在る石碑の文に

　なゝこおり廣瀬の涙のあやなるをたれ川越の名に流しけむ

とあるにて知ることを得べし。德川氏江戸開府の頃より主として川越の商人これを取引せしに由りこの名を得たり。

　斜子は縦横共に七本合せの生絲を用ひて織りたるものにして、地厚く織目密なり。平織なれども斜に打ち違ひて見ゆ。羽織地等には最上等の品なり。始めて世に出でしは元和年間(一二一七五―一二八三)の頃なれども廣く一般に知られしはそれより百年程後のことなり。産出多き地は京都及び八王子等とす。(日本百科大辭典、織物雜誌、)

(二五) 結城紬　ゆふきつむぎ

下總國結城郡結城町、眞壁郡下館町附近を主産地とし、其名昔より著はる。明治に至り著しく需要を増加し特に其絣の如きは中流婦人の衣服として專ら賞用せらるゝ。蓋し其地質堅牢、染色鮮麗にして耐久の効力と絣樣の高尚にして時好に適合せるとに由るものにして、年々多額の産出あり。

　紬は粗なる繭より紡ぎたる絲にて織れる絹布にして其起源頗る古く、聖武天皇の頃(一三八四―一四〇八)既に此織物ありきといふ。上野の伊勢崎、陸前の仙臺、陸中の盛岡、羽前の米澤、岩代の會津、二本松、飛驒の高山、琉球等より産すれども結城紬の名特に高し。(教授界、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、)

(二六) 結城木綿　ゆふきもめん

下總國結城郡地方の産なり。多く縞物にて地質堅牢の稱あり。蓋し上古に楮麻布を木綿と稱し、此地方多く之を出しゝが故に結城の地名を負へりといふ。此地の機業由來久しきを知るべし。(教授界、日本歷史、織物標本說明書、)

(三)銚子縮　てうしちぢみ

下總國海上郡銚子町より産す。因りて此名あり。木綿縮の一種にして左撚と右撚との絲を以て織上げ、後溫湯に浸して收縮せしめたるものなり。襯衣若くは袴下となし又染めて單衣・浴衣となす。傳へいふ往時一漁婦の紡績に巧なる者あり。同地の漁夫一般に川越縞を愛し、遠く之を需要するを見て、以爲らく若し能く之を織出すことを得ば啻に便利なるのみならず、廉價に其需要に應ずることを得べしと、是において仔細に其組織を考へ數日にして得る處あり。更に意を加へて强硬なる物を織り出し試に之を銚子の商賈に賣れるに、遠近相傳へて之を賞し、戸々相倣ひて之れを織出し、遂に此地の名産となれりといふ。（第五回内國勸業博覽會重要物産案内、大日本産業事績、言海、重要工産物一覽、）

(六)長濱縮緬　ながはまちりめん　一名濱縮緬

縮緬は生絲に左右兩種の撚を强く掛け之を緯として織りあげ、後練りて縮ませたる絹布なり。白縮緬は近江の長濱・丹後の峰山等全國に有名なる產地にして縞縮緬は京都・桐生等を主產地とす。

長濱縮緬は近江國坂田・東淺井・犬上地方より產し、長濱町より四方へ出す縮緬中の上品なるものなり、略して濱縮緬といふ。絲太く縮大にして衣服地・友禪染地・襟地・兵兒帶等として賞美せらる。產額の六分は京都に輸出して衣服地・友禪染等となり、四分は仲買の手によりて大阪・神戸及び名古屋・東京等の各地に出す。

縮緬はもと支那の製にて其製法を傳へしは天正年間（二二三三―二二五一）の事なれども此地にて織出せしは寶曆年間（二四一一―二四二三）東淺井郡鍛波村の中村林助乾庄九郎といふ者なり。舊彥根藩の隷農なりしが居村難波の地たる姉川に瀕するを以て毎歲水害を被り耕田の利益少なきを愛ひ二人相謀り婦女子をして養蠶製絲の業に就かしめ以て一村の公利を起さんことを發意せり。偶々丹後宮津の商人某來りて縮緬織の利を說くに二人大に悟る所あり是に於て孰から彼の地を巡廻して其法を習得し歸りて之を村民に授けしより始めて土地に縮緬を製織し之を京都に鬻ぐに至れり。然るに寶曆四年（二四一四）に至り京都西陣の織工長濱縮緬が自家の營業を妨害するを愛ひ二條の官廳に訴ふ。官乃ち近江縮緬の京都に輸入することを禁ぜり。同五年（二四一五）二人は其裁決の公平ならざるを論爭し遂にこれが爲め獄舍に幽囚せられ嚴密の下に呻吟すること四年然れども頑として屈せず屢々村民の不幸を訴へ哀願する所ありしかば官其志の堅固誠實なるを

惧み終に之を放免せり斯の如く二人が心を碎き産を倒して此業に全力を盡すこと殆と七箇年此間に於て舊彦根藩及び京都大宮通三條上ル町近江屋喜平等二人の爲めに大に保護周旋する所あり同九年(二四一九)に至り終に近江縮緬と稱して公然京都に販賣することを得たり此時藩主は二人の功を賞し織元と稱せしむ玆に於て製品には總て織元の檢印を受け印稅を納め次に彦根國産役所に赴き檢印を受け印稅を納め近江屋喜平方に於て量目を改め其料金を納めざれば他に販賣すべからざるの法を設けたり爾來村民の利益鮮からざるのみならず隣郡に於ても亦此業を創め漸次百戸に及ぶ而して其製造品は自然長濱に來りて他に輸送することゝはなれり此の如き沿革を經て發達し遂に今日に及べり　帝國物産地誌、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、日本工業史、大日本地理集成、織物界、

(二九)　蚊帳地　かやぢ

蚊帳に仕立つる織物の稱にして原料は經緯共に麻絲を用ひ疎なる筵に通じて織りたるものなり。(尋常の麻布は筵一齒に二縷を貫きて織れども蚊帳地は唯一縷を貫くなり之を片絲といふ)竹地・小六・中六・大六・五七等の種類あり、各幅及び長さを異にす。又綿蚊帳と稱するものは1/20の綿絲を用ひたるものにして腰を強くするため所々に力絲を入れたるものなり。色合は普通草色にして上等物は藍と苅安とにて染めたるものなれども、下等物は種々の直接染料及び鹽基性染料等を麩糊等と混合して染色す。

近江國長濱町及び大和國奈良町より出すものを良品とし其名特に著しく世に近江蚊帳、奈良蚊帳の稱あり、越前國武生町・粟田部村・福井市・大野町・周防國岩國町・陸前國若柳町・岩代國大沼郡等の産之に次ぐ。

近江蚊帳は坂田・犬上・愛知・蒲生の諸郡より織出し之を長濱町に轉賣す、故に又濱蚊帳の名あり。往時蒲生郡八幡町に奈良産の蚊帳地を買入れ仕立蚊帳に製し、各國に販賣する商人數名ありしが、慶長年間(二五二五―二五二七)に至り八幡地方の人始めて原料を買入れ蚊帳製織業を起せりこれを近江蚊帳の創始となす。　大辭典、　貿易備考、日本百科

(三〇)　近江晒　あふみざらし

近江國神崎・愛知・犬上・蒲生・野洲の五郡より産出する麻布にして近江麻布又は近江生平と稱す。特に愛知川及び野洲川附近より多く産す。天明年中(二四四一―二四四八)の創製にして亞麻七分和紵三分の割合を以て織る。大阪より朝鮮・ハワイ等に

輸出すといふ。日本百科大辭典、大日本地誌、

(三) 美濃雙子織　みのふたこおり

主產地は美濃國羽島郡なれども其の附近の地方及び尾張にも產し共に美濃雙子と稱し各地に輸出す、製造高亦多し。其起原は遠く天明年間(二四四一—二四四八)にありて當時羽島郡地方に稀有の火災あり總ての工業其の跡を絕ちしより、栃木縣足利の織工尾張葉栗郡に來り足利織法を傳へしに始まり、後轉じて美濃に傳はりしといふ。大日本地誌、

(三) 上田縞　うへだじま

信濃國小縣郡上田町及び其附近より產する縞紬をいふ。されど今は武藏の八王子及び青梅より織出すこと多く、上田にて製するもの尠し。眞綿を指頭にて絲に抽出し之を紡ぎて織りたるものなり。多く紋付に染めて小袖・羽織となし或は中形に染めて下着・帶等に用ふ。工藝志料、第五回內國勸業博覽會重要物產案內、

(三) 山繭縮緬　やままゆちりめん

信濃國高井郡の名產なり。天蠶形蠶より大にして山中の櫟・櫟等の木に放置すれば自ら薄青色の繭を作る一種の蠶なりの絲にて織成したものにして廣島縣其他にも名產地あり理學界、農藝大辭林

(三四) 伊勢崎織　いせざきおり

此織物は文政の初年(二四七八—二四八九)上野國伊勢崎在の一農家にて自製の熨斗絲・玉絲を用ひて秩父太織縞に摸し製織せしに始まる。當時其產額少かりしを以て地方の商人これを買收し武州深谷・本在の商賈に秩父產の太織縞に混合して轉賣せり。これ今に猶京阪地方伊勢崎縞を秩父縞と稱する所以なり。天保年間(二四九〇—二五〇三)に至りて其業愈盛にして始めて町に市場を設くるに至れり。領主酒井下野守は此機業に大なる保護を加へ當地に商業所を置き商人世話役を設け、染色機杼に十分なる監督を施し、安政年間(二五一四—二五一九)に至りて更に紺染法の改良を行ひ舊式なる黑無地の織柄を此に全く消滅するに至れり。

主産地は佐波郡・新田郡に亙り女子の内職に元機屋の注文を受けて織出す。製品の主なるものは所謂伊勢崎縞にして經に絹絲又は玉絲を用ひ緯に玉絲或は紡績絲を用ふるところの縞及び絣其全部を占む。伊勢崎銘仙といふも亦名高し。毎月一六の日に市場を開きこれを販賣す。（教授界、大日本地志、日本百科大辭典、）

(三五) 桐生織　きりふおり

上野國桐生町は關東に於ける最も著名なる機業地にして京都西陣と共に本邦第一の名あり。其沿革極めて古く、和銅七年（一三七四）太織を獻じたること史に見ゆ。元明天皇は桃文師を諸國に派せられければ上州の機業も當時是等の技術傳習官に依りて發達の途に就きたるや疑なし。されど天慶の亂斯業一たび中絶し、元弘の際義貞勤王の師を起すや旗絹をこの地に取れる事あり。應仁の亂再び中絶せるも德川氏の起るに及びその事業を恢復し、關ヶ原の役旗絹二千四百十匹を獻じたることと歴史に明かなりさされど此頃は一般に平絹を織出すに止りたりしが寛文年間（一六六一―一六七三）初めて紗綾絹を産出し、續きて元文三年（一七三八）京都より彌兵衛吉兵衛の二人移住して縮緬・小紋子・絽・紗・綾等の織方を傳へ、文政年間（一八一八―一八二九）に至りて技大に進み絲織・琥珀・龜綾等を製織せり。明治維新後一時衰頽したりしが忽にして再び隆盛の域に復し、明治十三年（一八八〇）黒繻子の流行に會して南京繻子と競ひ、同十四年（一八八一）北米合衆國よりの注文を受けて羽二重を輸出し、同二十一年（一八八八）頃よりジヤガード機械を使用するもの增加し、紋織の技術著しく發達せり。

主産地は山田郡一圓新田郡の内笠懸村・鹿塚本町・強戸村等に亙り、毎戸婦女子が元機屋の注文に應じ賃織となして製出す。市場は桐生にありて三八の日にこれを開く。現今製織する品種は縮緬・羽二重・繻子・綾織・畝織・絹綿交織等を主とす。（第五回内國勸業博覽會重要物産案内、日本工業史、教授界、大日本地誌、工藝志料、）

(三六) 足利織　あしかがおり

下野國足利町より出づる織物は古代獸毛或は絲を以て蓆を織りこれを加毛志加織と稱へしを起源とす。當時は專ら毛織物を以て此地方の特産としたるが如し。

此加毛志加織は元百濟王より毛氈を貢獻せし時本邦人始めて獸毛を用ひて織物を製することを知り、羚羊の毛に絲を交へて織り成したるものなり。この技他地方に勝れければ大に世人の賞賛を博し、奈良朝の頃美術工藝の發達と共に此地の織物も、進歩し加毛志加織に代りて絹布綿布特産として現れしが、當時は染色に重きを置き寧ろ染物を以て名を顯はせり。其後戰亂相踵ぎ染織の業大に衰へ德川時代に至り桐生の下機地として僅に木綿類の下等品を製して桐生へ出し賣捌くに過ぎざりしが、寛政年間(二四四九―二四六〇)小倉帶地結城縞を製織し、寶暦明和(二四一一―二四三一)の頃に及びて足利町の北方に八丈縞縞縮緬白縮緬を出し、南裏田中村に田中縞を產し、文化文政(二四六四―二四九八)に至り御召縮緬南部織透綾縮緬柳川千年紬玉紬木綿縮の數種を增加し、天保三年(二四九二)に至り全く桐生より離れて獨立し、初めて市場を足利町に開くに至れり。嘉永年間(二五〇八―二五一三)更に絲織白縮緬等を增して愈大に赴けり。特に足利織は木綿織に重きを置きたるを以て幕府の禁奢令に逢ひても維新の變に遭ひてもその影響を受くること少く、且つ萬延年間(二五二〇)和田幸兵衛といふもの始めて外人と取引を開きて海外輸出行はるゝに至れりされど維新後は一盛一衰ありしが、明治二十七年(二五五四)頃より面目を一變して新機軸を出し世の喝采を得るに至り以て今日の盛況に達せり。

製造の方法は桐生と同じく賃機なるが故に該業者の散布する區域は卽ち主產地にして、足利町を中心として附近の町村のみならず。上野下總武藏の一部にも及び隨ひて織物の種類も頗る多く、絹物には風通縮緬大島風通御召縮緬八丈縞秩父絹南部絲織銘仙繻珍帶地綾織紬琉球絣の類にして、輸出向には羽二重海氣琥珀等あり、絹綿交織には各種縮緬綿入風通新秩父絲織繻珍等あり。木縮織物には各種の綿縮綿繻珍瓦斯一樂更紗京棧絣雙子小倉織等なり。(教育界、日本工業史、)

(三)中野縞　なかのじま

上野國邑樂郡地方より結城縞に模したる木綿紺絣を產出す、これを中野縞といふ。產出品種は黑茶絣紺絣白木綿縮木綿等なり。

起原古く鎌倉時代に鶸縮と稱し、寶暦年間(二四一一―二四二三)に至り下總結城地方の結城縞の「織法傳播し、享和年間(二四六一―二四六三)清吳織と稱する一種の

袴地を出し、天保・弘化(一二四九〇―二五〇七)の頃には木綿縮織を出し、安政年間(一二五一四―二五一九)には木綿縮・堅散し絣等を出せり。絣はこの時を以て創始とす。明治初年木綿紺絣を出し、次ぎて絹綿交織の黒茶絣を製出し、何れも好評を博し需要益増加し隨ひて販路大に擴張せり。大日本地誌、教授界、

(三)眞岡木綿　まをかもめん

現今多く眞岡木綿と稱するは常陸下館附近の産にして、眞の眞岡木綿は下野國芳賀郡眞岡町及び其附近より製織するものなり。蓋しその始め本品を江戸に販賣せしもの眞岡商人なりしが爲め、遂に其名を以て呼ばるゝに至りしならん。眞岡木綿に二種あり一を晒木綿といひ一を晒縞といふ。前者は所謂往昔の眞岡木綿なれと織るに經緯の絲を極めて細くし舊式の地機を以てするが爲め産出額極めて少なし。上品なるものは恰も金巾の如く絲質細くしてしかも堅牢耐久なるは木綿中最優等なり。其絲質の細き一例は極上の眞岡木綿を其市にて扱けば舊銅貨の孔を通すべしといふ。此木綿は事ら眞岡町大字臺町にて晒すものなり。蓋し此處を流る

る小川及び五行川の水特に漂白に適するによる。古歌に、行川の流れと共に盡きせぬは眞岡の里にさらす白布」とあり。晒縞は近年の創業にして專ら洋絲を用ひ高機にて之を織る。年々多數の産出あり。大日本地誌、教授界、

(四)川俣絹　かはまたぎぬ

岩代國伊達郡川俣町附近より製織する絹織物の總稱にして種類多けれども、平絹・繪絹・羽二重・綾織等を其主なるものとす。

此地織物の起源は遠く仁徳天皇の御宇(九七三―一〇五九)大和の人秦峰能といふものの其女小手姫を伴ひ來りて養蠶及び機織の術を傳ふるに始まるといふ。往昔は單に平絹の産地として少數の人に知られたるに過ぎざりしが、明治十八年、二五四五轆出羽二重の製織に着手し、以て今日の基礎を作れり。初めは專ら桐生に摸して重目物羽二重を製造したりしが、漸次海外需要の輕目物に在るを知り、同二十四年(二五五一)組織を變更し、片羽二重を製造すると共に練上げを廢して生絹のまゝ賣買するの方法を講じ、着々その研究を怠らざりしかば、斯業俄に發達して、海外に

輸出する羽二重はその先輩たる桐生足利を凌駕すること既に數等のみならず、福井・石川の産と相下らざるに至れり。（日本百科大辭典、日本大地誌。）

(四) 信夫文字摺　しのぶもじずり

岩代國福島町の名産にして原料は羽二重・紋織・縮緬等を用ひ、之に河原左大臣の信夫文字摺の詠歌と文字摺石のみだれ形とを壓迫器械にて摺り込み、信夫草には亦染料を施せるを以て其雅致ある事云はん方なく、襟地・帶地・襦袢の袖・帶揚げ・羽織の裏地・扇面・短冊等に用ひて氣韻極て高きに依り、近來海外にも盛に輸出せらる。

信夫文字摺の記川崎千虎作陸奥のしのぶもじずり誰故にみだれ初めにし我ならなくに、河原左大臣題詠と共に天下に嘖々たる名蹟、信夫文字摺石は、岩代國信夫の里福島を東に、逢隈川の彼岸、十數丁、山口村文字摺觀音堂の前に在り、古史を案ずるに、神功皇后の御宇に方り、帛布と稱せるは、乃ち此の文字摺布にて、天智天皇の御宇、之れを帛布に摹摺して、陸奥信夫の里より調貢に獻せり、此石や、青葉もて磨擦しぬれば、所思人の面形忽ち現はるゝと口碑に傳へしより、常に情懷ある者の爲めに、附近の青葉幾んど盡き、換ふるに麥葉を以てし、田圃を蹂躙しつゝ、石傍に到るより、植物の戕害最も夥し、里人之れを歎き悲み、石を山上より轉じて池中に埋め畢んぬ、後ち七百餘年間、眞石に換ふるに、綾象の石紋を模して、僅かに雅賞の逸品とはしたり、明治の御代に至りその埋れし石を掘起しゝ以來、大いに文字摺石の名聲高きを奇貨とし、競うて石象を帛布に刷出し、名産の名を濫稱するに至れり、然れども是等は悉く粗雜の模型木版なるを以て、常に雅客の最も遺憾とし、亦名産の爲に深く惜むべきの極みにこそ、期なる哉、千載の一遇、君が代はさざれ石の、巖に花も咲く春の頃、擧させ給へる銀婚の御大典を奉祝の爲め、獨特の妙技、新發明の刷法に依り、千古蒼然たる眞石紋を寫し、謹みて上りしに、畏くも宮内大臣閣下より御滿足に思召されたる旨の、御沙汰を拜戴せり、しかのみならず、本郡なる信夫柳太郎ぬしの家は、昔時文字摺布を摺り出しつる元祖なりと云ひ傳ふるのみかは、其器具どもさへ備はれるを悉く乞ひ得て、茲に刷法を改良し、前人未發の發明摺法に依りて、今も尙神代のまゝの其色を、美麗鮮明に直寫したる天下唯一の絶品を、普く江湖に弘めんとす、あはれ、都に鄙に風流閑雅の君だち、

優美にして古雅なる本色を愛で玉ひねかし。第五回内國勸業博覽會重要物産案内、

(四) 仙臺平　せんだいひら

仙臺平は陸前國仙臺市の名産にして本名を精巧平（せいかうひら）と稱し、經緯共に最良の練絲を選びて織る。之を練精巧といひ、縞模樣に種々あり。袴地に上等なるものにして又女洋服地にも用ふ。其精好にして一種の光澤を有すること他國の擬する能はざるものなり。

古へ山城國京都にて織り始めたるものなり。大阪の役伊達政宗の伴ひ歸れる京都の呉服商岩井八兵衛といふもの寶永年中（二三六四―二三七〇）西陣の織工小松彌右衛門を招きて專ら伊達家用の織物を製せしめしが、彌右衛門の工夫にてつひに一種の袴地を創製せり。當時之を彌右衛門平と呼びたりしを、文化（二四六四―二四七七）の頃より仙臺平と改稱し、遂に此地の特産となれりといふ。日本工業史、工藝志料、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、標本說明書、東京朝日新聞、織物界、

(四) 八つ橋織　やつはしおり

陸前國仙臺市の名産にして今より五十年程前に織出したるものにして、女羽織下着或は裏地として珍重せらる。近來又之を友禪染にして手巾に仕立つ、松島の模樣を附したるもの最も優美なりとす。

(四) 米澤織　よねざはおり

羽前國米澤市地方より織出すもの、總稱にして節絲織等の名あり。安永六年（二四三七）廣瀨孫助奥羽元締役勤務中藩主の内命を奉じて公務の傍ら絹絲織製造の業を開始せしに起り、天明三年（二四四三）自製の織物若干を藩主に獻じ大に賞賛を受けたり。寛政四年（二四五二）藩主始めて國産所を設置して鋭意斯業の發達を督勵し、孫助其取締役人を命せられ奉公最も努めたり。又同藩主京都より絹織職工を雇聘するや孫助は率先其傳習を受け益々斯業の改良を謀りたるにより、漸次發達して米澤織の名遂に天下に喧傳せらるゝに至れり。日本工業史、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、

(四)畝織　うねおり　一名秋田織

羽後國秋田市を中心とし雄勝郡湯澤町・南秋田郡州尻村地方より織出す絹布なり。絲を高く低く畝の如くにして織る故にこの名あり。綾織の一種にして地質の堅牢と浮織の雅致あるとを以て稱せらる。(重要工産物一覽、織物說明書、第五回內國勸業博覽會重要物產案內、)

(五)秋田黃八丈　あきたきはちぢやう

羽後國秋田市より產する絹織物、畝織と共に名產にして染色の不褪なると價額の低廉なるとによりて需要多し。其染色原料たる玖瑰根は同國唯一の特產にして絲質を堅牢ならしむるのみならず、織物の重量を增す特効あり。其起原は今を去ること數十年前に在りて藩主佐竹氏大に斯業を奬勵せしにより其名を成すに至れりといふ。從來の織物は色澤の不完全、組織の粗糙等の批難少なからざりしかど、今日にては最近の學理を應用して色澤組織に改良を加へ、漸く世上の賞讚を博し需要日に增加するに至れり。(日本百科大辭典、大日本地誌、)

(六)奉書紬　ほうしよつむぎ

越前國福井市及び大野町の邊より產するもの昔より名高し。經緯共に練りたる平絲にて織る。紬中最平滑にして地合薄く精品なるもの羽二重に近し。其純白なること奉書紙の如くなるを如てこの名あり。延べてほうしようつむぎともいふ。羽二重・斜子に代用し、形付・黑紋付地等に用ふ。(織物標本說明書、小學各科教材大辭典、國民百科辭典、)

(七)羽二重　はぶたへ

經緯共に精良純白なる生絲を以て織り後練上げたるものなり。この絹は遠く應神天皇の朝(九三〇―九七〇)に創り、其後寬文年中(一六六一―一七三三)織法益巧妙に赴き、頗る光潤を加へたるに由り、時人美稱を附して之を羽振妙と呼び俗に羽二重の字を用ひたり。織方により平羽二重・綾羽二重・紋羽二重等の種類あり。

越前國福井市(この地の名產となりしは明治八年(一八七五)有志者舊敎賀縣に請ひ縣費を以て男女生各一名を京都三條河原町の織殿に派遣し佛式バッタンの使用法を傳習せしめたるに始まるの產最も名高く、京都・石川・岐阜・福島・新潟等之に次ぐ。輸出品としては

生絲に亞げる重要品なり。仕向地は米國・佛國等を主とし米國向きのものは專ら輕目、佛國其他の歐洲諸國は專ら重目を需要す。

第五回內國勸業博覽會審査委員の評に曰く「輸出羽二重の事業たるや頗る發達の趨勢にして品位佳良なるもの多し之を重目物としては福井を以て第一とし石川、富山これに次ぐ輕目物としては福島縣川俣を以て首となすを得べし而して福井・石川・富山・福島の優等品に至りては從來の組織機織法に城りては最早極度に達したるが如し尙改良の餘地ありとせば原料及び精練法の改良を望むの他なし」と以て如何に福井地方の輸出羽二重に於て重きをなせるかを見るに足るべし

用途は頗る廣くして衣服の料・室內裝飾帽子飾其他枚擧に遑あらず。主として衣服の料に供せらるゝもの最多く、而して歐米に需要せらるゝ絹織物の種類に二種ありて一は琥珀・繻子等の如き上衣に使用すべき硬き織物、一は「ソフトグーヅ」と種して軟き織物・室內着若くは下着或は裏地等に用ふるもの是なり。元來歐米の絹織物は多少糊を施して整理せるものなるに由り本邦羽二重の無糊なるものは大に外人の賞賛を博し歡迎を受けたり。卽ち我が羽二重は所謂「ソフトグーヅ」に屬し主に室着・下着・裏地等に使用せらる。歐人の我が羽二重の特長を數ふるもの實に左の四點なりとす。一價の廉なること、二外見の美なること、三割合に耐久性なること、四無糊なること。（實業之日本、大日本地誌、教授界、理學界、織物標本說明書、）

（四八）五郎丸布　ごらうまるぬの

越中國に產する麻布にして多く袴地となす。（大日本地誌、言海、）

（四九）加賀絹　かがぎぬ

加賀國能美郡小松町・江沼郡大聖寺町の邊より產する絹織物の總稱なり。羽二重の類を多しとす。

史に據るに延喜五年（一五六五）伊賀・伊勢以下東山・北陸等三十六國に令して造るところの絹帛を以て調貢と定められき。承久年間（一八七九―一八八一）京師地方騷亂ありてより織部司漸く衰へ絹を製出すること甚だ少く、諸國にて產する絹は加賀・丹後・尾張の數國に過ぎざりしが、加賀のみは爾來絹を織出すことを廢せず、寬文年間（二三二一―二三三二）より盛に好絹を織出せりといふ。（工藝志料日本工業史、重要工產物一覽、）

(四)　越後縮　一名小千谷縮

越後國南北魚沼郡・刈羽郡及び頸城郡地方より織出すも就中北魚沼郡小千谷町の産を以て最良とす、故に當國の人は小千谷縮と稱す。苧の中の白き肉を績みて織り灰汁にて煮更に之を雪中に晒したるものにして上等なるものを越後上布といひ、專ら帷子地に用ふ。其飛白縮布を製せしは寛文年間(二三二一―二三三二)播磨の人堀次郎といふもの、小千谷に來住して明石二郎と稱へ、從前の縮布に絣其他の模樣を織出すことを工夫して其織法を近村の里人に傳へしに始まる。二郎延寶七年(二三三九)を以て此に歿す。里人其德を忘れざるが爲め明石堂を建て其靈を祀ると云ふ。(大日本産業事蹟、日本工業史、帝國物産地誌、通覽、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、)

(五)　五泉平　ごせんひら

越後國古志郡長岡・輕井澤・栃尾等より産す。五泉平の名はもと蒲原郡五泉町より織り出したるによる。精巧織の一種なる袴地なるも、其品質稍劣れり。柄合時流に適し價亦廉なるを以て需要大なり。(教授界、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、)

(五)　綾透すきや

越後國十日町を主産地とす。文政の末(二四七八―二四八九)京都西陣の人宮本茂十郎流浪して十日町に來り、從來此地方の特産たりし縮布に經に絹絲を用ひ緯に青苧を用ひて創製したりといふ。當時これを絹縮と稱せしかば方今俗に絹縮とも稱す。柄は多く絣縞物にして薄く織れるものなれば夏時の衣服とす。(大日本地理集成、教授界、織物雜誌、)

(三)　丹後縮緬　たんごちりめん

丹後國與謝・中・竹野等の各郡地方より産する縮緬にして濱縮緬に比すれば幅狹く地また薄し、專ら染地向に用ふ。享保の頃(二四〇一―二四〇三)中郡峰山町の人絹屋佐平治西陣の法を傳へて織出しゝが、これと同時に與謝郡の人にて手米屋千右衛門・山本屋佐兵衛の二人もまた西陣の法に倣ひて織出したるを以て、其織法忽ち傳

播し遂に今日に至れりといふ。（日本工業史、帝國物産地誌通覽、）

(四) 眞田織　さなだおり

攝津國河邊郡尼ヶ崎附近の産なり。絹又は綿絲にて小幅に織りたるものにして經に細緯に太を用ふるを以て畝ありて外見博多の目粗きものに類す。上代の綺の異製ならんといふ。慶長年間（一二五六―一二七四）眞田幸村紀伊國高野山の麓九戸村に閑居したる折に之を織出せしが其起原なりといふ。（國民百科辭典、實業之日本、）

(五) 帆木綿　ほもめん

攝津國神戸市及び播磨國明石郡より出づる織物にして天明年間（一四四一―一四四八）の創織に係り、地質堅牢にして久しきに堪ふるを以て日本形帆前船唯一の帆布なりしが、米利堅帆の輸入以來漸次衰頽の傾きあり。然れども猶十萬圓以上の産額ありといふ。（第五回内國勸業博覽會重要物産案内、）

(六) 中山縮緬　なかやまちりめん

但馬國出石郡より出づ。元祿年間（一三四八―一三六三）丹波より傳來したるものなりといふ。主に中幅のみにて大幅は製造せず。年々七萬圓前後の産額ありといふ。（第五回内國勸業博覽會重要物産案内、）

(七) 雲齋織　うんさいおり

美作國西北條郡津山町の名産にして撚絲を用ひて綾に織りたる木綿なり。其質強堅にして能く久しきに耐ふるを以て多く船の帆又は足袋底に用ふ。和歌山・大阪よりも産す。雲齋といふ人始めて之を織出せしかば因りて此名ありといへど定かならず。一代男に「うんさい織のふくろたび中ぬきの細緒をはき云々」と見ゆれば古きものなること知るべし。（帝國物産地誌通覽、織物標本說明書、日本百科大辭典、）

(八) 岩國縮　いはくにちぢみ

工　産

周防國玖珂郡岩國町及び玖珂村附近より産する木綿縞縮布にして夏衣として上品なるものなり。寛延の初年(二四〇八―二四一〇)玖珂村の人富山秀意の創製に係る。秀意は同村聞光寺(今は正光寺)の住職の子にして、久しく五畿兩丹地方を歷遊し、其間に丹後縮緬製織の術を習ひ、歸國して後綿絲にて諸縮片縮を製織する法を發明し、遂にこの地方の特産物となるに至れり。本品は舊くは聞光寺縮又は玖珂縮と稱へしが、天保年間(二四九〇―二五〇三)岩國の鹽屋喜三郎といふもの、商取引の完成を期せんため名稱を一定して岩國縮と稱し、以て販路を開きしにより現稱となれり。(大日本産業事蹟、日本工業史、日本百科大辭典、)

(五)　大島縞木綿　おほしましまもめん

周防國大島郡より産する木綿織物の總稱なり。本郡は到る處木綿織物を業とし、其産額も亦少なからず。(帝國物産地誌通覽、)

(六)　紀州フランネル

紀伊國和歌山市及び海草、伊都、那賀の諸郡より出づる著名の産物にして、綿絲にて織り後ち金櫛を用ひて表面の軟毛を把出したるものなり。單に紀州ネルともいふ。模樣に種々あり。單衣、襯衣、又は夜具等に用ひ需要頗る多し。

フランネルは元來紋羽の進歩したるものにして、近來歐洲より輸入する綿フランネルを模して彌々完全なるものとなれり。紋羽は紀伊の孫六といふ人の發明せるものにして、經緯とも手引の太き綿絲を以て織成し、松葉を束ねて毛を出したるものなりしが、中頃より長針を用ふるの發明をなし、從ひて起毛を多く出して寒氣を防ぐの質漸く備はるに至りしかば、大に世人に貴重せられ、足袋底並に肌着等に需要を增すに至れり。然るに和歌山の人畠山義信といふもの明治四年(二五三一)廢藩置縣の際同藩兵の服地に用ひし小倉織切片の廢物に歸するを憂ひ、試に紋羽製造に託して毛を掻かしめしに、毛立恰も氈毛の如く柔にして溫なるものを得たり。是に於て義信瀨戸重助、宮本政右衛門等と百方思を凝して機杼を構造し、起毛針を案出し、又染法を改善し、洋絲を經となし、和絲を緯となして遂に一種の綿フランネルを創織せり。これ實に明治五年(二五三二)二月の事なり。方今に至りては益々改良

を加へて盛に織出すを以て、其産額亦莫大なり。此織物明治八九年の頃より清國、浦鹽斯德地方に輸出す。

明治三十年十一月賞勳局其の功を賞し宮本政右衛門に緑綬褒章を賜ひ島山義信、瀬戸重助の遺子に各銀杯一箇を賜ふ

今は京都市西陣より盛に製織し紀州を凌駕するの趣あり。これを西陣綿ネルと稱し、紀州産と全く趣味を異にす。紀州ネルは英綿又は紡績二十手の經絲を使用するに反し、西陣ネルは諸撚四十二手を用ひ、紀州ネルの平組織なるに反し、綾組織を爲し本ネル風に模したるを以て特長とせり。其創製は明治十八年(二五四五)なりしが、同二十二年(二五五二)以後大に面目を改め、聲價次第に世に著はる。（大日本地誌、日本産業事蹟、日本工業史、風俗畫報、織物標本說明書、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、）

(六) 阿波縮あはちぢみ　一名縐織（しぼり）

阿波國德島市及び名東、麻植の二郡より織出すシジラ織にして、太絲を經絲に混じ織りたるものなり。俗に阿波シジラといふ。寛政年間(二四四九―二四六〇)の創製にして、當時はたゞへ織といひしが、阿波にて製するが故に阿波縮といふ、單衣、浴衣、襯衣、袴下等に用ふ。（織物標本說明書、大日本地理集成、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、重要工産物一覽、）

(六) 保多織ほたおり

讃岐國香川郡中村邊より織出し、高松より四方に販賣す。染色せる綿絲を用ひて製したる縞綾織の綿布なり。（帝國物産地誌、通覽、織物雜誌、ことばの泉、）

(六) 伊豫絣いよがすり　一名松山絣

伊豫國松山市附近及び伊豫、溫泉兩郡地方より産する絣木綿織にして、一に松山絣ともいふ。其起原は文政年間(二四七八―二四八九)伊豫郡西垣村鍵屋清七の女かなといふもの、讃岐の琴平神社に詣づるの途、同宿者の着用せる絣木綿織を視て、これに倣ひ織りたるに創まるといふ。現時は伊豫縞と併せて愛媛縣下に於ける重要物産の一なり。（日本百科大辭典、）

(六) 伊豫縞いよじま

伊豫國松山市及び風早・和氣・溫泉・久米・伊豫の各郡地方より産出する木綿織なり。其起源は文化年間(二四六四―二四七七)同國松山の住田屋德兵衛及び菊屋新助といふもの高機木綿織を出しゝに創まるといふ。現時は伊豫絣と共に愛媛縣下の重要物産なり。(日本百科大辭典、)

(空) 博多織　はかたおり　一名唐織(からおり)

筑前國博多市より織出すが故にこの名あり。鎌倉時代滿田彌三右衛門といふもの、嘉禎元年(一八九五)四月東福寺の僧辨圓に從ひて入宋しとゞまること六年、種々の織法を研究して歸朝し、廣東織・綾織・緞子織・呉織などいふ貴品を織出せり。此唐織法數代に傳はりしも一時中絶せしを以て、天文の頃(二一九二―二二一四)彌三右衛門の遠孫滿田彦三郎また明國に航して織物の法を研究し、祖先の唐織法を再興せり。此時に當り鄉人竹若藤兵衛といふ者彦三郎に就きて織法を學び、深く蘊奥を極めて種々の意匠を考案し、遂に天正中(二二三三―二二五一)一種の織物を發明するを得たり。其地琥珀織に似て甚だ厚く、柳條織・浮織あり。これ後世帶地として用ゐるものゝ濫觴にして、慶長・元和(二二五六―二二八二)の頃地名に因みて博多織と名を附するに至れり。

此織物は青・綠・黒・白・茶等の色に染めたる絲を以て織り、光彩燦然しかも堅剛にして久しきに耐ふ。現時絹と綿とあれど絹織最も名高し。今や各種の意匠を凝らして男女の帶を織るのみならず、名刺入・婦人襟地・煙草入・銅貨入・楊枝入等をも織出す。

山城の京都・武藏の八王子・羽前の米澤・陸前の仙臺・上野の桐生等より巧に模造すれども、本品に及ばず。(日本工業史、工藝志料、大日本産業事蹟、織物標本說明書、大日本地誌、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、)

(宍) 久留米絣　くるめがすり

筑後國久留米市及び三潴・三井・八女・浮羽の四郡地方より織出し、久留米より他に輸出するを以て此名あり。紺絣の木綿布にして、縦絣・横絣・縦横絣の三種あり。白き經絲に模樣を畫き、藏絲を以て細かに結び、藍汁に染めて後機に上げて白或は他の色絲を緯絲となして織りたるものにして、横絣は緯絲のみに模樣を附けて織り、又縦横絣は經絲と緯絲とに模樣を附けて織れるものなり。多く單衣に用ふれども、或は

袷・綿入・夜具等に用ふ。

本品は寛政年間(二四四九―二四六〇)久留米通り外町に住せる井上傳女の創意に出でたるものにして、同市水天宮境内には其記念碑あり。(大日本產業事蹟、國民之友、第五回內國勸業博覽會重要物產案內、)

久留米絣之碑　人生必須之物品、大抵無不竢人工而成者也、而其所以廣爲世間之用、傳美名於四方、豈偶然矣哉、必無不出於奇才妙慧之人、肇之於前、遠慮深思之人、擴之於後世者也、吾考久留米絣所以今日之盛者、自有其源焉、久留米絣者、寛政十一二年之間、肇於女子井上傳者、傳天明八年十二月二十九日、生筑後國御井郡久留米通外町、自幼好女工、而無可師事者、乃獨自拳々不倦、及十二三歲、試以布基斷餘之絲、括紮白絲之數處、浸之藍汁、浸染之後、出而解去其紮絲、織一布、布面白紋散亂、頗呈奇觀、時人稱之雪降又霰織、以其有雪霰飛舞之狀也、是爲久留米縱橫絣之始也、傳乃多製販之、傳十五六歲其技益精、受業於其家者、常二十有餘人、四十歲之時受其敎而開業者、幾及四百人、故縱橫絣、有阿傳絣之異名也、傳以明治二年四月二十六日歿、行年八十二、大塚太藏者住津福村、織絣以爲業、天保十年、赤間關之歌妓某、至久留米、聞太藏之巧織絣、囑織、出已名於布上、太藏乃大勞意匠、製緯線臺、使橫經與咸同長、以遮水糊、書字於線上、曝陽之後、投藍汁、竢浸染、出而洗去糊、上機織之、以使字現出於布上、某大喜裁爲衣云、是爲繪畫絣之始也、及其子孫、別創絣掛臺、世大便之、爾來修正改爲、以致今日之大成、今則筑後國中、至無不織絣之家也、而明治十年西南之役、軍人役夫、輻湊此地、絣之需用、一頓倍加、濫製粗造之弊、於是乎起、將墮其聲價、地方有志之者慨之、十三年立千年社綠藍組、拮据經營、去惡弊、劃良圖、十六年立赤松社、益製良品、遂至於將凌大和、而駕琉球、獨擅名聲於江湖矣、同年九州共進會、久留米絣、受一等賞、大塚太藏受二等追賞、十七年九州共進會、井上傳受一等追賞、而今日筑後國中、一年中所產出之絣、凡三十萬餘反、其價四十六萬圓餘、大矣哉絣之利、其地之人庶、不記先輩之功德而可哉、地方之有志、有感於玆、詣余請文、余乃作銘曰、

維之於後　起之於前　經之緯之　雪霰滿天　模之染之　繪畫最娟
織之紝之　不竭如泉　貿之鬻之　常產是堅　官賞人讚　美名普傳
益巧益精　後世勉旃

明治十八年三月　福岡縣令從五位　岸良俊介

(六七) 久留米縞　くるめじま

此織物は明治九年(二五三六)久留米の小川とくといへるものゝ、創製に係り、地質强固よく洗滌に耐ふるを以て賞せられ、現今販路を擴張せり。(敎授界、)

(六八) 小倉織　こくらおり

豐前國企救郡小倉町の產にして寛文五年(二三二五)此地の人の創織に係るとい

ふ。經緯共に染めたる二本の撚絲を以て織りたるものなり。其質強く克く久しきに耐ふるを以て名あり。多く帶地に用ふれども廣幅に織りたるものは洋服地又は袴地に供す。白地・鼠地・紺地等の無地多けれども、帶地には縞物・トッコ多し。地質博多織に酷克似するを以て別に綿博多の稱あり。近年京都・大阪よりも盛に之を織出すに至れり。大日本産業事蹟、織物雜誌、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、

(究) 薩摩上布　さつまじやうふ

實は琉球上布にして紺地白地の二種あり。紺地は宮古島の産を良とし、白地は八重山島の産名あり。もと薩摩國を經て内地に入りしかば薩摩上布の名を得たり。苧麻より績ぎたる絲を山藍にて染め織りたるものにて、其細上布と稱するものは極めて精巧なり。價一反四五十圓に至る。何れも帷子地に用ふ。

蓋し上布は琉球の住民が一種の租稅として納むるところの布にして、之を貢反布と稱し、齡十五歳以上各等差を定めて反布を貢納するの義務ありきといふ。君溪會雜誌、大日本産業事蹟、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、

(七) 薩摩絣　さつまがすり

もと琉球の産なりしが、薩摩國より各地へ轉賣したるが故にこの名を得たり。然れども今は薩摩國より盛に産出す。薩州人は呼びて琉球絣となす。紺地に白く絣を出したる綿布にして山藍にて染む。又白薩摩とて地を白く絣を紺にしたるものあり。共に褪色せざるに依り珍重せらる。これ染方の他と異なるに由るべし。初め先づ土中に布を埋めて其質を變せしめ、次に泥土を洗ひ落して再び之を土中に埋め、幾度も同一方法を繰返し、其愈褪色せざるに至りて初めて之を藍にて染め上ぐるなり。大日本地理集成、織物標本說明書、第五回内國勸業博覽會重要物産案内、

(八) 大島紬　おほしまつむぎ

大隅國大島郡の産にして絲を手工にて紡ぎテーチキ(方言又はヘバルキ皮方言)と泥土とを用ひて一種の褐色に染め、これをねざり機にて織る。故に織り上ぐる迄には多くの時日を要するを以て其價高し。

起源沿革は詳ならざれども往古より多少の産出ありしものゝ如し。享保年間(二四〇一―二四〇三)の地租增課の時、桑樹一株につき夏綿三匁宛を課せられしことの舊記に存するを見ても、古來蠶業の發達せしを知るべし。然れども明治二十五・六年(二五五二・三)の頃同地の重要物産たる砂糖の價低落し、郡民一般生計に困難せしより、一層細織に勉め、終に多額の産出をなしたるに始まり、爾來益發達して全國到る處に需要せられ、今や殆ど糖業と互角の勢をなし、其産出額三・四十萬餘圓に及ぶといふ。(靜岡民友新聞、大日本地理集成、日本百科大辭典、第五回內國勸業博覽會重要物産案內、)

(七二) 芭蕉布　ばせうふ

琉球の特産にして、特に國頭地方・今歸仁二間切內に産するものを上品とす。內地に産する芭蕉とは異なり。紫青色の花を開く、卽ち食用芭蕉(バナナ)年の一種なり。每年十一月より翌年の春三月頃迄に葉を刈り、七・八年目には必ず之を植代ふ。其莖の纖維の細美にして强靱なるを布に織りたる卽ち本品にして、光滑甚だ美なり。纖維白く絹の如き色をなせる良品となす。襖類の表紙に用ひ縞又は絣は帷子に用ふ。又細くして上品なる無地のものは當地の貴人之を用ふ。此布は幅二尺四寸にして長さ二丈四尺なり。(少年界、實業之日本、織物雜誌、第五回內國勸業博覽會重要物産案內、織物標本說明書、)

(七三) 琉球絣　りうきうがすり

沖繩縣の那覇・首里・石垣島・宮古島等に産出す。就中宮古島は紺絣石垣島は白絣を以て名あり。世に之を稱して先島絣又は小祿布絣といふ。(第五回內國勸業博覽會重要物産案內、)

(七四) 琉球紬　りうきうつむぎ

沖繩縣桐鄕・久米・島これが主産地たり。

(七五) アツシ織

アイヌの織る所の物なり。之を織るには土人の婦女春初融雪の候、土言オヒヨウ(和名マキ漢名柀)赤ダモ(和名ニレ漢名楡)兩樹の皮を剝取り、外部の黑皮を去り稍內部にある膜皮精撰し、之を河水に浸すこと凡そ一月にして、其間屢水より揚げて壓搾すること數